

کارآفرینی و صنعت غذا

ماهنامه خبری
تحلیلی و صنایع غذایی

آذر ماه ۱۳۹۹ - شماره ۲۶ دوره جدید (۱۳۱) - قیمت ۲۰۰۰۰ تومان



گفتگوی خواندنی ماهنامه صنعت غذا با

دکتر ولی ملکی

رئیس هیئت مدیره
صنایع شیر ایران (پگاه)

افزایش مجدد قیمت
محصولات لبنی



نظرات درباره
شخصیت صنعت غذای سال ۹۸
مهندس عبدالله قدوسی
مدیر عامل شرکت صنایع شیر ایران (پگاه)



نوشابه های گاز دار
تحت لیسانس کمپانی کوکاکولا
محصولی از شرکت های خوشگوار (تهران مشهد آذربایجان)



دلیپذیر®

از سال ۱۳۲۸

تفاوت در دلیپذیر بودن است



نی سالع و دل خورشید

www.kadbanoooco.com

Email: info@kadbanoooco.com

HEY DAY

NON-ALCOHOLIC MALT BEVERAGE

هیدای

مجموعه شرکت های تولیدی
خوشگوار و نوشاب
تلفن: ۰۲۱-۶۶۷۹۴۷۷۳





اولین تولید کننده آنزیم در مقیاس صنعتی در ایران

بزرگترین تولیدکننده انواع محصولات بیولوژی در صنایع غذایی (صنعت لبنیات، گوشت، نشاسته، نوشیدنی‌ها، آرد و نان و ...)



با نامی نو
خوشمزه بگذرون

#خوشمزه . گذرونی





بیژن،

سبکی نو در فروش مویرگی

Bijam
Since 1969
Food Product

شرکت بین المللی پخش بیژن

برای پیوستن به خانواده بزرگ پخش بیژن با ما تماس بگیرید

تلفن: ۰۲۱ ۶۱۹۶۶ | تلفکس: ۰۲۱ ۶۱۹۷۶



Bijan

Since 1969
Food Product

بیجان کے ذریعے زندگی



خرید محصولات تروند زعفران
همین حالا در دهکده زعفران
www.saffronvillage.shop



اکسترکت زعفران تروند
مصرف کنید
تاباور کنید



۲۰/۱۰۶۶۶



نشان جغرافیای
زعفران قاینات
۱۳۹۵/۵/۶GI-۴۲

راه های خرید:



- رنگ، طعم و عطر فوق العاده
- صرفه اقتصادی
- استفاده آسان و سریع
- بدون نگهدارنده و افزودنی شیمیایی

خراسان جنوبی، قاین، شهرک صنعتی، شرکت تروند زعفران قاین
تهران: خیابان مطهری، اورامان، پلاک ۱۸، دفتر عرضه محصولات شرکت تروند زعفران قاین

@saffrontarvandofficial

www.tarvandsaffron.ir

Email: saffronextract@tarvandsaffron.com

Postsam.ir

تهران: ۰۲۱۸۸۸۱۰۰۸۸ / ۰۲۱۸۸۳۴۶۴۷۷

۰۹۲۲۹۵۶۵۷۳۱

قاین: ۰۵۶۳۲۵۳۸۴۸۸





new
3GAT

HAVE A DELICIOUS PAUSE

 Dorna_cake

 www.dorna-co.com



لبنیات هراز زندگی کن



لبنی دوننه آمل
DOOSHEH DAIRY Co.
www.harazdairy.com
@harazdairy

YOGHURT



مجلس بهداشت جهانی



بزرگترین سلامت ساز کشور



مدال طلوع سلامت کشور



زر فروکتوز

بزرگترین تولیدکننده گلوکز، فروکتوز مالتودکسترین و نشاسته در ایران

مزایای استفاده از شربت فروکتوز به عنوان شیرین کننده در مربا

- ✓ تشدید طعم میوه ای
- ✓ افزایش ماندگاری محصول به دلیل ایجاد فشار اسمزی بالا
- ✓ مقرون به صرفه بودن نسبت به سایر شیرین کننده ها
- ✓ خلوص بالا

مزایای استفاده از شربت گلوکز در مربا

- ✓ تعدیل طعم شیرینی
- ✓ جلوگیری از بروز پدیده کریستالیزاسیون
- ✓ ایجاد بافت



البرز، هشتگرد، پالایشگاه غلات زر



عیار زعفران ایرانی



www.SaharkhizLand.com



واحد نمونه استانی استاندارد



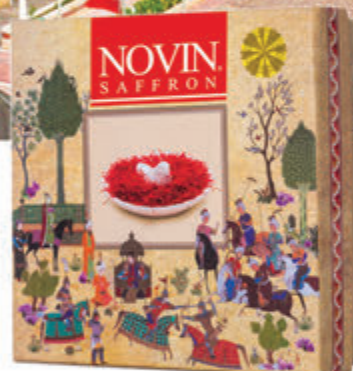
پگاه متی ضمامن سلا



شرکت شیر پاستوریزه پگاه کرمان
ارتباط با مشتری : ۳۳۲۲۴۴۵ (۰۳۴)

NOVIN
SAFFRON

نوین زعفران



The World's Premier
Producer & Exporter of Saffron

بزرگترین واحد فرآوری و بسته بندی زعفران در جهان
صادرکننده نمونه و ممتاز ملی (۹ دوره)

تلها دارنده گواهینامه و تندیس طلایی ملی رعایت حقوق مصرف کنندگان در حرفه زعفران (۱۲ دوره متوالی)

www.novinsaffron.com

...by the ...
... and Susa, one of the empire's capitals.
... stations offered lodging and supplies.

Black Sea



NOVIN
SAFFRON
نوین زعفران

فروشگاه های بین الملل نوین زعفران در تهران و مشهد

• تهران ، سعادت آباد ، انتهای سرو غربی ، خیابان کوهستان ، مجتمع آپال

طبقه ۱- ، واحد ۵ ، تلفن : ۲۲۲۸۷۳۸۶ - ۰۲۱

• تهران ، ولنجک ، انتهای خیابان سیزدهم ، مجتمع تجاری گالریا ، طبقه ۴ ، واحد ۴۰۶
تلفن : ۲۲۱۸۶۰۲۲ - ۲۲۱۸۶۰۲۱ - ۲۲۱۸۶۰۲۰

• مشهد ، بولوار سجاد ، بین خیابان بهار و بانک ملی ، نبش پاساژ وصال تلفن : ۰۲۱۷ - ۳۷۶۴۰۵۱

• مشهد ، بولوار شهید مدرس ، بعد از هتل فردوسی نبش ساختمان خاتم تلفن : ۰۲۱۷ - ۳۲۲۲۶۴۸۴

• مشهد ، فرودگاه شهید هاشمی نژاد ، سالن پرواز های داخلی تلفن : ۰۲۱۷ - ۳۲۴۰۰۲۳۹

• مشهد ، خیابان آیت الله شیرازی ، نبش شیرازی ۲ مجتمع تجاری رضوی ، واحد ۲ و ۴
تلفن : ۳۲۲۸۶۶۶۶ - ۳۲۲۸۵۵۵۵۵۵ - ۰۲۱

• کافه کیتیرینگ زعفرانی زعفرانیه: مشهد ، بولوار ملک آباد - بین مرجان و حامد جنوبی - پلاک ۱۱۳
تلفن : ۳۶۰۴۵۵۱۰ - ۳۶۰۷۴۸۰۰ - ۳۱۰۰ - ۰۲۱

سفارشات اینترنتی : www.zafshp.com

واحد سفارشات تلفنی : ۰۲۱-۳۱۱۱



پگاه گلپایگان



واحد نمونه استاندارد
سال های ۹۲ و ۹۴ و ۹۷

پنیر پروبیوتیک

پایتخت پنیر ایران و زادگاه برند پگاه



400gr

تقویت سیستم ایمنی

بهبود سیستم گوارش بدن

@prpegahgolpayegan
pegah_dairy_golpayegan

تلفن ارتباطات مردمی : ۰۳۱۵۷۴۷۳۰۰۸
www.golpayegan.pegah.ir

آرگون صنعت

Manufacturer of all kinds of stainless steel tanks and dairy machines

طراحی و ساخت انواع مخازن استیل و ماشین های صنعتی
و دستگاه های صنایع لبنی



Pasteurizer System



اصفهان، شاهین شهر، منطقه صنعتی محمودآباد، انتهای خیابان ۴۲



info@argonsanat.com
www.argonsanat.com



031-31415
031-33801310



شرکت فرآیند فرآوری زیستی
Biotechnology Process Co.

تاسیس ۱۳۶۸



تولید کننده انواع

نشاسته های مدیفیه، فیبر، مالتودکسترین،

رنگ های خوراکی طبیعی و سنتتیک،

استایلیازرها و طعم دهندها



با من قوی باش!



کرونا_را_شکست_میدهیم



محصولات **آنا** شیرینی آفرین است

گروه صنعتی نجاتی
NEJATI INDUSTRIAL GROUP
www.anata.com

بیسکویت جو بدون شکر، رژیمی



بیسکویت سبوس دار با آرد جو و شیره خرما
ماکز

خوشمزگی را امتحان کن

Team
Time



زر ماکارون

با آرد سمولینا



www.zarmacaron.com



به یاد سید آرمان رضوی طباطبایی
مرا امید وصال تو زنده می دارد
و گرنه هر دم از هجر توست بیم هلاک

رئیس شورای سیاست گذاری:

مهندس سید مصطفی هاشمی طب

اعضای شورای سیاست گذاری:

سید مصطفی هاشمی طب، سید محمد حسینی، آزاده دلسوزی
محمد صرافزاده، امیر سامان اسکندری، فاطمه کاشانی

صاحب امتیاز:

دکتر محمد حسینی

مدیر مسئول:

مهندس امیرسامان اسکندری

سر دبیر:

ساسان مبار

مدیر اجرایی:

دکتر فاطمه کاشانی

مدیر بازرگانی:

مهندس فرشید بختی، مهندس پروانه خانی

مهندس پریسا افشار

امور مشترکین:

مهرسا عصری، نازگل مصاحبی فرد

مینا امامی آشتیانی

مدیر هنری:

داود پیشکار

صفحه آرا:

حمیدرضا نعیمی

سالمات آزار

« فهرست »

عناوین

سرمقاله	۲۲
اخبار	۲۳
به مناسبت سالروز از دست دادن سیدآرمان رضوی، دوست وهمکارمان در صنعت غذا	۲۹
مدیرعامل روغن مارگارین: تا پایان سال کمبود روغن نداریم اخبار	۲۹
گفتگوی خواندنی ماهنامه صنعت غذا با دکتر ولی ملکی، رئیس هیئت مدیره صنایع شیر ایران (پگاه)	۳۰
نتایج انتخابات آمریکا تنها در کوتاه مدت در تولید و اقتصاد کشور موثر است/ برای اصلاح اقتصاد زیرساخت ها باید درست شود اخبار	۳۳
افزایش ۳۰ درصدی قیمت ماءالشعیر در یکسال تقاضا ۳۰ تا ۳۵ درصد کاهش یافت	۳۳
نظرسنجی انتخاب شخصیت صنعت غذای سال ۱۳۹۹	۳۴
شخصیت صنعت غذای سال ۹۸	۳۵
اخبار شرکت‌های صنایع غذایی	۳۶
پیامدهای بی‌برنامگی وزارت کشاورزی در سال جهش تولید؛ تعطیلی پالایشگاه‌های غلات	۴۲
اخبار صنایع غذایی جهان	۴۴
اخبار	۴۶
کوتاه و خواندنی از دنیای غذا و سلامت	۵۲
مدیر عامل اتحادیه تعاونی‌های لبنی: تعطیلی صنعت لبنیات در سایه افزایش مجدد قیمت‌ها	۵۴
جمال رازقی جهرمی: عامل اصلی مشکلات کنونی، غلط بودن ریل گذاری اقتصاد است	۵۵
توسط یک شرکت فناور ایرانی انجام شد؛ تولید بطری پلاستیکی مقاوم در برابر ضربه با کمک فناوری نانو	۵۵
گفتگوی با دکتر شهیار دبیریان، رئیس هیئت مدیره پگاه کرمان و عضو هیئت مدیره انجمن کیفیت ایران توزیع ۲۰ هزار تن روغن	۵۶
جوابگوی نیاز صنف و صنعت نیست	۵۷
ملزومات حضور موفق در عرصه کارآفرینی	۵۸
دکتر مهرداد وخشور مدیر با سابقه و معاونت فنی شرکت پگاه، آسمانی شد	۵۸
سبوس و محصولات سبوسدار	۵۹
فرم اشتراک	۶۰



33

نایب رئیس انجمن علوم و صنایع غذایی ایران: نتایج انتخابات آمریکا تنها در کوتاه مدت در تولید و اقتصاد کشور موثر است برای اصلاح اقتصاد زیرساخت ها باید درست شود



42

پیامدهای بی‌برنامگی وزارت کشاورزی در سال جهش تولید؛ تعطیلی پالایشگاه‌های غلات

شامل اخبار: مجمع تشکل های صنایع غذایی ایران | انجمن علوم و صنایع غذایی ایران

باشگاه صنایع غذایی آریا | انجمن های علمی و صنفی

آدرس دفتر مجله: تهران ، سعادت آباد، ابتدای بلوار شهرداری شمالی، ساختمان سرو، طبقه ۷، واحد ۴

آدرس مدیر مسئول: تهران، بزرگراه رسالت، خیابان استاد حسن بنا شمالی، خیابان شهید ابن علی، پلاک ۳۶، زنگ ۳

تلفن: ۰۲۱ - ۲۶۳۲۱۵۹۸ و ۰۲۱ - ۲۶۳۲۱۵۷۶ و ۰۲۱ - ۲۶۳۱۷۴۸۸

فکس: ۰۲۱ - ۲۲۳۲۱۸۶۲

email : sanatghaza@gmail.com

آدرس چاپخانه: خیابان دماوند، نرسیده به سبلان، خیابان غفاری، نبش کوچه تیر، کیان چاپ فاروج

تلفن: ۰۲۱ - ۷۷۵۹۳۶۶۲

FOOD
INDUSTRY

» C O N T E N T S «

Food Industry magazine



30

گفتگوی خواندنی ماهنامه صنعت غذا با

دکتر ولی ملکی، رئیس هیئت مدیره
صنایع شیر ایران (پگاه)

36 اخبار شرکت‌های
صنایع غذایی



در پگاه فارس ۲ پروژه جدید افتتاح شد؛
رشد ۷ برابری تولید کشک
و افزایش صادرات «پنیر
اولیه» در «غفارس»



مینو بزرگترین خط
تولید دانه کاکائوی
کشور را راه اندازی کرد



بازدید فرماندار رباط
کریم از شرکت لبنیات
تندیس



سروقامتان هر از،
سفیران سلامت در لیگ
برتر والیبال ایران



تاثیر انتخابات آمریکا بر اقتصاد و صنایع کشور

بسمه تعالی

علی الاصول و برحسب عرف، علیرغم تلاش‌های ترامپ، رئیس‌جمهور آینده آمریکا جویبایدن از حزب دموکرات است. در کشور ما برخی از این انتخاب استقبال کرده و معدودی بقول معروف ذوق زده و برخی از عدم انتخاب ترامپ مایوس و سرخورده شده اند زیرا همانطور که گروهی فکر می‌کنند باید آنقدر فساد ایجاد شود تا حضرت حجت (ع) ظهور کنند، به این باور دارند که حضور ترامپ در دوره دوم می‌تواند با گسترش فساد و لجام گسیختگی در آمریکا به حیات ایالات متحده پایان دهد. البته به حیات ایالات متحده پایان داده خواهد شد اما اینکه چه موقع و چگونه و چه تبعاتی دارد جای سوال است. در طول تاریخ حکومت‌ها، تمدن‌ها، مکاتب فلسفی و سیاسی همواره فراز و فرود داشته‌اند و سرانجام هر تمدنی دگرگونی و یا اضمحلال می‌باشد و این امریست که نیاز به پیشگو بودن ندارد زیرا سرنوشت محتوم هر تمدنی است.

در این رهگذر می‌خواهیم بدانیم اگر آقای جویبایدن تصدی ریاست جمهوری آمریکا را بعهده بگیرد در عرصه اقتصاد او چه خواهد کرد ما چه خواهیم نمود. احتمال ۱- آقای ترامپ شروطنی برای بازگشت به برجام بگذارد که باید از سوی ایران اجرا شود. طبعاً این نوع شرط‌ها که با سیاست عمومی کشور مغایرت دارد از سوی ایران پذیرفتنی نیست و آقای بایدن هم به برجام باز نمی‌گردد و همه چیز مثل حال می‌شود و تحریم‌ها طبعاً به سوی انقباض بیشتر رفته و روابط با غرب معلق شده و شاهد تداوم روند کنونی اقتصادی و سیاسی خواهیم بود و طراحی لازم برای استحکام اقتصاد و زنده بودن صنایع باید بشود.

احتمال ۲- آقای بایدن به برجام بازگردد و در بازگشت به برجام خواهان مذاکره در خصوص مسائل مختلف بشود. احتمالاً مسائلی مانند شعار نابودی اسرائیل، مسائل موشکی، تروریسم و غیره را در دستور کار قرار می‌دهد که علی‌الاصول جمهوری اسلامی به حق با طرح آن در چهارچوب برجام مخالف است و تحریم‌ها هم چنان باقی می‌ماند مگر موارد نادری که سیاست‌های حزب دموکرات با آن موافق باشد و بخواهد چهره انسانی به خود بگیرد. در حقیقت هیچ تغییر اصلی در اقتصاد و صنعت ایجاد نمی‌شود و البته پذیرش AFTF ممکنست اندکی نتیجه مثبت عاید اقتصاد و صنعت بنماید.

احتمال ۳- آقای بایدن به برجام بازگردد و هیچ شرطی هم نگذارد و در داخل برجام هم بجز انرژی اتمی بحث دیگری را مطرح نکند و تحریم‌های یک‌جانبه آمریکا را هم بردارد و حرفی هم از سیاست‌های خارجی ما نزند. البته چنین امری خیلی بعید بنظر می‌رسد ولی خوب اگر ماست را به آب دریا بزنند دوغ نمی‌شود ولی اگر بشود چه دوغی می‌شود!

در این حالت فرصت مناسبی به دست می‌آید. تجارت ما با دنیا برقرار می‌شود (بشرط آنکه ما مقررات ضد پول شونی بین‌المللی مثل AFTF را بپذیریم) سرمایه‌گذاری خارجی در کشورمان به رونق می‌رسد (البته اگر ما قدرت جذب داشته باشیم و حالت دافعه کنونی را کنار بگذاریم) صدور ویزا برای اتباع کشورمان از سوی کشورهای خارجی تسهیل می‌شود و اگر اتفاق غیر مترقبه‌ای نیفتد صادرات ما از جمله صادرات نفت ما به سهمیه لازم می‌رسد و شرایط سهل مالی و اداری برای اداره کشور فراهم می‌گردد.

حال ما در این حالت چه خواهیم کرد؟ بلی بازگشت به خویشتن نه آنگونه که امه سزر متفکر آفریقائی یا دکتر علی شریعتی می‌گویند بلکه بازگشت به سیاستی که در چهل ساله اخیر دنبال کرده ایم و با انجام آن مکتب لیبرالیسم را شرمند ساخته ایم. نه آنکه با لیبرالیسم موافق باشیم بلکه از جمیع صفات لیبرالیسم و پسا لیبرالیسم آنچه عیب و ایراد آن بوده انتخاب کرده ایم و آنچه به رشد و توسعه می‌انجامد را زودده ایم.

در دو گزینه احتمال ۱ و احتمال ۲ که قبلاً ذکر کردیم شرایط انقباضی فعلی ادامه می‌یافت و صنایع ما باید با چنگ و دندان برای حفظ خود تلاش کنند.

اما در احتمال سوم که توضیح داده شد بینیم چه خواهیم کرد؟

بلی به لطف آقای بایدن رئیس‌جمهور دموکرات و پرگذشت و انسان دوست امکانات لازم برای رهائی از فشار فراهم خواهد شد (به خودم می‌گویم! شتر در خواب بیند پنبه دانه) و با فروش نفت و البته پذیرش AFTF نفس تازه می‌کنیم و خزانه ارزی کشور ما آباد می‌شود.

نخست واردات را آزاد می‌کنیم. مگر نه آنکه قیمت ماشین خارجی و لوازم خانگی خارجی بالاترته و مردم آسیب پذیر نمی‌توانند خرید کنند پس باید درهای کشور گسترده شود و مثل قبل بشود و مغازه‌ها مالا مال از جنس خارجی بشود و تا مردم نفس تازه کنند.

دوم به جنگ قیمت ارز و سکه می‌رویم. با گشاد دستی به بازار ارز تزریق می‌کنیم تا هم قیمت دلار پایین بیاد و هم از فروش آن دولت به مبالغ معتناهی ریال دسترسی پیدا کند و کسر بودجه‌اش از بین برود و البته در مقابل خروج سرمایه بیگانه پرستان با لجنده ملیح رعایت حال آنها را می‌کنیم.

سوم، به همت مجلس محترم و البته تمایل سایر صاحب‌منصبان یارانه‌ها را افزایش می‌دهیم تا دهان قاطبه ملت (و نه تهیدستان و معلولان و بیماران) شیرین شود که البته هرگز شیرین نخواهد شد و دولت هم به هر طریقی برای تامین آن «به مصداق غریق به هر پاره تخته‌ای ناچیز» متوسل می‌شود.

چهارم با توجه به تخصیص ارز برای فروش در بازار و ضرب سکه سر طرح‌های توسعه‌ای اقتصادی و صنعتی و تولیدی بی‌کلاه می‌ماند و هم از لحاظ ریالی و هم ارزی دچار کمبود و مشکل می‌شوند. می‌بینیم وقتی سیاست‌های داخلی ما براساس الگوی واردات و مصرف و نه تولید صادرات و مصرف است. با توجه به سه

شق یاد شده می‌بینیم کشوری که در چهل سال گذشته می‌توانست با رشد تولید حداقل در کشورهای همسایه گسترش بازار دهد امروز شاهد از دست رفتن بازار به نفع ترکیه و اسرائیل می‌باشیم و هر کدام از شقوق یاد شده که عملی شود به ما این هشدار را می‌دهد که امروز «کشتی بان را سیاست دگر باید».

سید مصطفی هاشمی طباطبائی

اخبار

رعایت می‌کند؟ همکاران من با این تعطیلی حتماً به مشکل خواهند خورد و توان پرداخت حقوق کارگزارانشان را ندارند.



رئیس انجمن ملی خرما: برداشت یک میلیون و ۲۰۰ هزار تن خرما؛ افزایش قیمت خرما از تورم پایین‌تر است

فرخی یزدی گفت: امسال برداشت خرما به بیش از یک میلیون و ۲۰۰ هزار تن رسید. به گزارش باشگاه خبرنگاران جوان؛ محسن رشید فرخی رئیس انجمن ملی خرما، درباره آخرین وضعیت تولید خرما اظهار کرد: بنابر بررسی‌های صورت گرفته، امسال بیش از یک

اتحادیه تخصیص داده که بین قنادی‌ها توزیع می‌کنیم. البته توزیع به طور مستقیم توسط اتحادیه انجام نمی‌شود، اتحادیه تعداد کارگر هر واحد را بر اساس تعداد بیمه شده‌ها به شرکت روغن نباتی اعلام کرده و آنها سهم هر قنادی را بر اساس تعداد کارگران به دست آنها می‌رسانند. رییس اتحادیه قنادان تهران در مورد محدودیت‌های کرونایی گفت: قنادها وضعیت اسفباری دارند. قنادی‌ها بسته هستند در حالیکه بسیاری از اصناف دیگر فعالیت داشتند که هیچکدام از اینها هم به قدر واحدهای قنادی اشتغال‌زایی ندارند. حدود ۵۰ تا ۶۰ هزار نفر فقط در تهران به طور مستقیم در قنادی‌ها کار می‌کنند که الان بیکار شدند و دولت هم کمکی نمی‌کند. به نظر می‌رسد تصمیماتی که گرفته شده یک مقدار تبعیض‌آمیز هستند.

وی تصریح کرد: کافه‌ها و رستوران‌ها باز هستند و به صورت بیرون‌بر کار می‌کنند. کار قنادان که به ذاتا بیرون‌بر است، پروتکل‌ها هم که کاملاً رعایت می‌شوند و همیشه پیش‌تاز بودند. صنف ما به مشکل برخورد کرده است، الان توان پرداخت چک‌هایشان را ندارند.

بهره‌مند خاطر نشان کرد: در فروشگاه‌های زنجیره‌ای با ازدحامی که ایجاد می‌شود خطر کرونا بیشتر است یا قنادی که پروتکل‌ها را هم



رییس اتحادیه قنادان تهران: تخصیص ۳۵۰ تن روغن به قنادی‌های تهران / وضعیت ما اسفبار است

رییس اتحادیه قنادان تهران اظهار کرد: دولت سهمیه‌ای حدود ۳۵۰ تن به اتحادیه تخصیص داده که بین قنادی‌ها توزیع می‌کنیم. به گزارش ایلنا؛ علی بهره‌مند در مورد مشکل توزیع روغن و آرد اظهار کرد: قنادان وضعیت خوبی ندارند، دولت اعلام کرده که مقداری روغن به بازار تزریق کرده اما در بازار آزاد قیمت روغن تفاوتی ندارد و همچنان بالا و همینطور کمیاب است.

وی افزود: دولت سهمیه‌ای حدود ۳۵۰ تن به



حاضر آلودگی آب‌های آشامیدنی به آرسنیک در بسیاری از شهرها و روستاهای کشور مشکلی جدی است.

از سوی دیگر با توجه به مشکل کم‌آبی که مسئله مهم ایران و بسیاری کشورها محسوب می‌شود حفظ منابع موجود و تصفیه آلودگی‌ها از جمله آرسنیک حائز اهمیت است؛ بنابراین ایجاد امکانات مناسب برای تولید سیستم‌های مقرون‌به‌صرفه در داخل کشور می‌تواند کمک مهمی در حفظ منابع آبی کشور محسوب شود.

در این راستا یکی از شرکت‌های فناوری موفق به ارائه روش نوینی برای حذف آرسنیک از آب آشامیدنی شده که در مقیاس‌های مختلف به بهره‌برداری رسیده است. در این سیستم از جاذب‌های گرانولی هیدروکسید اکسید آهن استفاده می‌شود. دانش فنی این روش در حال حاضر تنها در اختیار تعداد معدودی از کشورهای توسعه‌یافته است و این شرکت نه تنها موفق به تولید این محصول شده بلکه با تولید این مواد در سایز نانومتری باعث افزایش کارایی در مقایسه با محصول خارجی شده است.

جاذب‌های مورد استفاده در این روش از نوع اکسی‌هیدروکسید آهن با ساختار نانومتری هستند و به دلیل شکل ظاهری و نسبت سطح به حجم بالا از بازدهی جذب مطلوب برخوردار هستند.

در حین سنتز اکسی‌هیدروکسید آهن پارامترهای فرایندی تولید ذرات نانومتری به صورت دقیق کنترل شده است. در طی فرایند تولید محصول نهایی این ذرات نانومتری به صورت گرانول تولید می‌شوند تا هیچ‌گونه رهاش در حین تصفیه آب آشامیدنی نداشته باشند. به‌طور کلی در این پروژه یک فرمولاسیون و روش خاص برای ساخت گرانول پایدار، با کمک مواد اولیه غیرپیچیده و قابل تولید در کشور، ابداع شده است.

جاذب‌های آرسنیک با سایز نانومتری تأثیر بسزایی در بهبود عملکرد جذب این محصول در مقایسه با محصول غیرنانویی داشته است.

این شرکت فناوری به‌طور میانگین توانایی تولید ۲ تن گرانول جاذب آرسنیک را در ماه داراست و امکان افزایش آن با افزایش تعداد شیفیت وجود دارد. همچنین در صورت افزایش فروش امکان گسترش خط تولید وجود خواهد داشت که در کمتر از ۳ ماه قابل راه‌اندازی است.

بر اساس اعلام ستاد نانو، در حال حاضر

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی، به نقل از سازمان بنادر، محمدصادق رنگ آور با اشاره به دستور دولت جهت تسریع در خروج کالاهای اساسی از بنادر، گفت: محموله روغن خوراکی به میزان یک هزار و ۸۰۰ تن از محموله ۵ هزار تنی روغن آماده حمل، از طریق حمل ریلی به صورت مستقیم ارسال شد.

وی تصریح کرد: با همکاری ارگان‌های ذیربط روند خروج کالا از بندر امیرآباد تسریع و ظرفیت مناسب برای تخلیه کالاهای جدید فراهم شده است. رنگ آور اظهار داشت: در آینده نزدیک با بهره‌برداری از اسکله رو-رو ریلی بندر امیرآباد، حمل و نقل کالا از طریق راه آهن افزایش پیدا می‌کند. معاون امور بندری و اقتصادی اداره کل بنادر و دریانوردی امیرآباد خاطر نشان کرد: بندر امیرآباد در بخش‌های اقتصاد دریا محور اهداف را دنبال می‌کند که تبدیل این بندر به بندر کانونی تخلیه و بارگیری کالاهای کانتینری در شمال کشور از آنها است.



آرسنیک‌زدایی آب آشامیدنی ۱۰ شهر با نانو جاذب‌های ساخت محققان کشور

در حال حاضر استان‌های کرمان، آذربایجان غربی و شرقی، اردبیل و قزوین نیز به‌طور جدی با مشکل آلودگی آرسنیک آب‌های آشامیدنی مواجه هستند و یکی از شرکت‌های فناوری نانو موفق به ارائه روش نوینی برای حذف آرسنیک از آب آشامیدنی شده که تاکنون در بیش از ۱۰ شهر ایران مورد استفاده قرار گرفته است.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی، به نقل از ستاد نانو از آنجا که آب‌های زیرزمینی اصلی‌ترین منبع تأمین آب آشامیدنی محسوب می‌شوند، آلودگی این آب‌ها به آرسنیک، اخیراً مورد توجه خاص قرار گرفته است. در حال

میلیون و ۲۰۰ هزار تن خرما برداشت شد. او افزود: طی سال‌های اخیر، تحریم‌ها تأثیرات خود را بر صادرات گذاشته‌اند و تنها همراهی و مقاومت صادرکنندگان موجب شد تا تغییر چندانی در بحث صادرات نداشته باشیم.

فرخی یزدی با بیان اینکه صادرات نسبت به سال‌های قبل روال عادی خود را طی می‌کند، گفت: برآوردها حاکی از آن است که تا پایان اسفند ۱۵ تا ۲۰ درصد میزان تولید به بازارهای هدف صادر شود.

رئیس انجمن ملی خرما ادامه داد: با استعلام از سازمان فائو، تجار بازارهای هدف را به استفاده از خرمای ایران مطمئن کردیم، چرا که امکان انتقال کووید ۱۹ از طریق حمل وجود ندارد.

به گفته او، با توجه به مشکلات بازگشت ارز و حمل و نقل، صادرکنندگان با مشکلاتی روبه‌رو هستند که امیدواریم دولت از اتخاذ تصمیمات خلق‌الساعه خودداری کند.

رئیس انجمن ملی خرما درباره آخرین وضعیت بازار خرما گفت: طبق اذعان مسئولان دولت، تورم کشور ۳۵ درصد است که متأسفانه قیمت خرما به همین میزان افزایش نیافته است. به همین خاطر ستاد تنظیم بازار باید نظارت خود را افزایش دهد چرا که فروشگاه‌های زنجیره‌ای ۳۵ تا ۴۰ درصد سود لحاظ می‌کنند که این بیش از سود تولیدکننده است. او در پایان تصریح کرد: خرمای رطب در میان میوه‌ها جایگاه بالایی دارد که مصرف ۵ تا ۶ برابر آن را نباید نادیده گرفت.



حمل ریلی ۵ هزار تن محموله روغن خوراکی از بندر امیرآباد

معاون امور بندری و اقتصادی اداره کل بنادر و دریانوردی امیرآباد گفت: با هدف تسهیل در ارسال محموله‌ها، یک محموله ۵ هزار تنی روغن خوراکی از طریق ریلی از بندر امیرآباد حمل شد.



حاشیه سود تولیدکننده کمتر از ۱۰ درصد است که اگر افزایش قیمت نداشته باشیم، تولیدکننده دچار مشکل خواهد شد.

این مقام مسئول با انتقاد از عرضه قارچ فله با نرخ ۵۰ هزار تومان در خرده فروشی‌ها بیان کرد: گرچه در ایام کرونا، قارچ در مقایسه با دیگر سبزیجات در تقویت سیستم ایمنی بدن نقش دارد، اما فروش با نرخ‌های ۴۵ تا ۵۰ هزار تومان در بازار خرده فروشی منطقی نیست چرا که تولیدکننده حداکثر ۲۵ هزار تومان هر کیلو قارچ را عرضه می‌کند.

رئیس انجمن پرورش دهندگان قارچ در پایان از افزایش سرانه مصرف قارچ خبر داد و گفت: بنابر آمار نقطه به نقطه، سرانه مصرف ۲۵ درصد افزایش یافته است که با وجود توقف صادرات مشکلی نداریم.



قیمت کره آزاد شد

بر اساس تصمیم امروز کارگروه تنظیم بازار با توجه به برداشته شدن ارز رسمی وارداتی کره قیمت گذاری تثبیتی (مصوب) این محصول نیز برداشته شد.

به گزارش خبرگزاری تسنیم بر اساس جلسه امروز کارگروه تنظیم بازار کره پاستوریزه از لیست کالاهای مشمول قیمت گذاری دستوری خارج شد.

در مصوبه کارگروه تنظیم بازار آمده است: با توجه به تغییر نرخ ارز اختصاصی برای واردات کره از گروه یک اولویت ارزی به گروه دو (ارز نیمایی) و اتمام موجودی کره های وارد شده با ارز رسمی (۴۲۰۰ تومانی)، از آنجایی که اقلام گروه دو مشمول قیمت گذاری تثبیتی نمی باشد مقرر شد واحد های تولید کننده کره نسبت به تعیین قیمت با رعایت ضوابط قیمت گذاری هیات تعیین و تثبیت قیمت ها اقدام نمایند.

بندی‌های مختلف روغن توسط سازمان حمایت مصرف کنندگان و تولیدکنندگان محاسبه و در سامانه ۱۲۴ بارگذاری شود.

همچنین مقرر شد سازمان‌های صمت ۳۱ استان ضمن اهتمام هرچه بیشتر در خصوص رعایت قیمت‌های مصوب، نسبت به کنترل اسناد و مدارک مربوط به ورود و خروج روغن نباتی از کارخانجات تولیدی و انبارهای مستقر در استان، نحوه توزیع آن و ممانعت از فروش به عوامل واسطه (با هدف بازسازی و افزایش قیمت) اقدام و با تخلفات احتمالی برخورد قانونی نمایند.



رئیس انجمن پرورش دهندگان قارچ: افزایش ۲۵ درصدی سرانه مصرف قارچ؛ قیمت ۴۵ هزار تومانی قارچ در بازار غیرمنطقی است

رئیس انجمن پرورش دهندگان قارچ گفت: با گسترش کرونا و اهمیت مصرف قارچ در سیستم ایمنی بدن، سرانه مصرف قارچ ۲۵ درصد رشد داشت.

به گزارش باشگاه خبرنگاران جوان؛ مهدی رجبی رئیس انجمن پرورش دهندگان قارچ خوراکی، از افزایش سرانه مصرف قارچ خبر داد و گفت: با گسترش ویروس کرونا و عدم صادرات منظم، مازادی در عرضه نداریم چرا که سرانه مصرف در داخل افزایش یافته است.

او افزود: علی رغم کاهش نرخ دلار، قیمت نهاده‌های تولید به طور مداوم در حال افزایش است که با این وجود انجمن در حال بررسی قیمت تمام شده است که امیدواریم هفته آینده نرخ نهایی اعلام شود.

رجبی از ثبات قیمت قارچ در بازار خبر داد و گفت: در حال حاضر قیمت هر کیلو قارچ در بازار ۲۲ تا ۲۴ هزار تومان است که با این وجود

استان‌های کرمان، آذربایجان غربی و شرقی، اردبیل و قزوین نیز به‌طور جدی با مشکل آلودگی آرسنیک آب‌های آشامیدنی مواجه هستند و وزارت نیرو، شرکت‌های آب و فاضلاب استان‌های مختلف به‌ویژه استان‌های حاشیه رشته‌کوه زاگرس از محصول تولیدی این شرکت برای تصفیه آرسنیک آب استفاده می‌کنند.



با تصویب ستاد تنظیم بازار؛ قیمت انواع روغن برای مصرف کننده ۱۰ تا ۱۳ درصد افزایش یافت

ستاد تنظیم بازار، حداکثر افزایش قیمت مصرف کننده انواع روغن در بسته بندی پت را ۱۰ درصد و سایر انواع بسته بندی ها را ۱۳ درصد اعلام کرد.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی، به نقل از وزارت صمت، در یکصد و سیزدهمین جلسه کارگروه تنظیم بازار در راستای اجرای مصوبات جلسه قبلی کارگروه تنظیم بازار در خصوص تعیین قیمت مدیریتی روغن خام، کارگروه مربوطه تشکیل و با توجه به افزایش قیمت جهانی انواع روغن (مورد تأیید کمیته ارزی) تغییرات قیمت جهانی بر نهاده‌ها، روغن خام و محصولات نهایی محاسبه و تعیین شد. بر این اساس، قیمت هر کیلوگرم روغن خام سویا و پالم در مبادی ورودی ۵۵ هزار ریال و قیمت هر کیلوگرم روغن خام آفتاب و کلزا در مبادی ورودی نیز ۶۰ هزار ریال تعیین شد.

ستاد تنظیم بازار با توجه به افزایش قیمت روغن خام و سایر هزینه‌ها از جمله ملزومات بسته بندی و ورق، حداکثر افزایش قیمت مصرف کننده انواع روغن در بسته بندی پت را ۱۰ درصد و سایر انواع بسته بندی ها را ۱۳ درصد اعلام کرد. در این ستاد مقرر شد قیمت احجام و بسته



دانشگاه "دالاهوی" کانادا یک قدم اضافی برداشتند و میوه‌ها را به جای قرار دادن در یک سینی غیرقابل نفوذ، روی یک توری فلزی گذاشتند. این کار تفاوت بزرگی ایجاد کرد، زیرا رطوبت اکنون می‌تواند از همه طرف‌های میوه تبخیر شود و باعث شود دو برابر سریع‌تر و به صورت یکنواخت‌تری خشک شود.

روش "باد یونی تقویت شده با توری" هنگامی که با روش‌های مرسوم خشک کردن غیر حرارتی مقایسه می‌شود، بسیار سریع‌تر است، به علاوه اینکه میوه را به طور مساوی و متعادل خشک می‌کند و مواد مغذی میوه‌ها را بیشتر حفظ می‌کند و کمتر از نصف روش قبلی انرژی مصرف می‌کند.



امید به جهش بزرگ صادراتی زعفران با پایان کرونا / احتمال از دست رفتن بخشی از تولید با کاهش دما و بارندگی

یک عضو شورای ملی زعفران با اشاره به کندی صادرات این محصول در پی شیوع ویروس کرونا در جهان، گفت: کندی صادراتی خلاء قابل توجهی را در بازار کشورهای مصرف‌کننده ایجاد کرده است که انتظار می‌رود با پایان یافتن بیماری کرونا شاهد جهش بزرگ صادراتی زعفران برای پر کردن خلاء به وجود آمده باشیم. به گزارش ایلنا؛ علی حسینی شرایط بازار داخلی زعفران را متعادل ارزیابی کرد و گفت: پس از آنکه جهاد کشاورزی سازمان تعاون روستایی را مکلف به خرید حمایتی زعفران کرد بازار آن به تعادل نسبی رسیده است.

وی ادامه داد: با رسیدن به اوج تولید زعفران شاهد افت شدید قیمت این محصول بودیم که با اعلام قیمت مصوب از سوی تعاون روستایی بار دیگر بازار به تعادل رسید. به گفته حسینی؛ در حال حاضر هر کیلوگرم

فرآیندهایی فکر می‌کنیم که می‌توانند از پیشرفت تکنولوژی پیشرفته بهره‌مند شوند، خشک کردن میوه اولین چیزی نیست که به ذهن خطور می‌کند. با این حال، مشخص شده است که استفاده از "باد یونی" برای خشک کردن میوه‌ها باعث صرفه‌جویی در انرژی و حفظ مواد مغذی میوه‌ها می‌شود. برای اکثر ما استفاده از گرما ممکن است یک انتخاب آشکار برای خشک کردن میوه‌ها به نظر برسد، اما متأسفانه قرار گرفتن میوه‌ها در معرض دمای بالا، طعم آنها را کم می‌کند و مقدار زیادی از مواد مغذی آنها را نیز از بین می‌برد.

به همین دلیل، تولیدکنندگان مواد غذایی معمولاً از فرآیند "خشک کردن غیر حرارتی" برای این کار استفاده می‌کنند که در آن، پنکه‌ها هوای غیرگرم را از میوه‌ها می‌گذرانند تا رطوبت موجود در آنها را به تدریج تبخیر کنند. این روش تقریباً عطر و طعم و مواد مغذی میوه‌ها را دست نخورده باقی می‌گذارد، اما مدت زمان زیادی طول می‌کشد و از انرژی زیادی نیز استفاده می‌کند. بنابراین دانشمندان موسسه تحقیقاتی "امپا" (Empa) در سوئیس به دنبال جایگزینی برای این پنکه‌های پرمصرف افتادند و به یک فناوری موسوم به "باد یونی" رسیدند. برای درک نحوه کار این روش، ابتدا باید در نظر بگیرید که هوا از گازهایی مانند اکسیژن، کربن دی‌اکسید و نیتروژن تشکیل شده است. اتم‌های تشکیل دهنده هر یک از مولکول‌های گاز به نوبه خود از الکترون‌های دارای بار منفی و پروتون‌های دارای بار مثبت تشکیل شده‌اند.

هنگامی که یک سیم معلق با ولتاژ بالا با بار مثبت باردار می‌شود، الکترون‌ها به سمت آن کشیده می‌شوند، در حالی که پروتون‌ها دفع می‌شوند. در واقع، الکترون‌ها از مولکول‌های گاز مجاور جدا شده و پروتون‌ها را ترک می‌کنند. در نتیجه، مولکول‌های گاز فقط بار مثبت خواهند داشت. بنابراین از سیم دور می‌شوند و به سمت یک جمع‌کننده زمینی که در زیر آن قرار دارد، حرکت می‌کنند. در حالی که آنها در حال رفتن به سمت جمع‌کننده هستند، با مولکول‌های گاز خنثی برخورد می‌کنند و آنها را نیز به همان سمت می‌فرستند و تمام حرکت این مولکول‌های متحرک در نهایت منجر به ایجاد یک باد می‌شود که آن را "باد یونی" می‌نامند.

دانشمندان در مطالعات قبلی با استفاده از فناوری "باد یونی" برای خشک کردن میوه‌ها موفقیت محدودی داشتند. اما این بار، محققان



برخلاف اعلام قبلی / به دستور ستاد تنظیم بازار افزایش قیمت شیرخام به ۴۵۰۰ تومان

علی رغم توافق بر روی قیمت شیرخام ۴۱۵۰ تومانی، ستاد تنظیم بازار قیمت شیرخام را به ۴۵۰۰ تومان افزایش داد.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی، پیش از این طی توافق صورت گرفته میان دو تشکل لبنی، سازمان حمایت، معاون امور دام وزارت جهاد کشاورزی و معاون بازرگانی وزارت جهاد کشاورزی قیمت شیرخام ۴۱۵۰ مشخص شد ولی ستاد تنظیم بازار قیمت شیرخام را به ۴۵۰۰ تومان به ازاء هر کیلوگرم درب دامداری افزایش داده است.



انقلاب در صنعت خشک کردن میوه‌ها با فناوری "باد یونی"

استفاده از "باد یونی" (ionic wind) برای خشک کردن میوه‌ها باعث صرفه‌جویی در انرژی و حفظ مواد مغذی میوه‌ها می‌شود و می‌تواند تحول بزرگی در این صنعت ایجاد کند. به گزارش ایسنا و به نقل از نیواطلس، وقتی به



برخی شرکت های پخش و توزیع کنندگان مواد غذایی در اقدامی فرصت طلبانه فروش روغن نباتی به مراکز عرضه و مصرف کنندگان را منوط به خرید برخی محصولات نظیر رب، تن ماهی، کیک و... کرده اند.

وی افزود: کارخانجات روغن نباتی هیچ نقشی در فروش اجباری سایر کالاها همراه با روغن نباتی ندارند و قیمت گذاری و فروش روغن نباتی توسط کارخانجات منطبق با قانون و ضوابط سازمان حمایت مصرف کنندگان و تولیدکنندگان است.

قاجاریه تصریح کرد: انجمن روغن نباتی از کارخانجات تولیدی روغن نباتی خواسته است که با فروش اجباری کالاها همراه با روغن نباتی توسط عوامل توزیعی به شدت مقابله کنند و بسیاری از کارخانجات نیز به صورت مکتوب و رسمی با این موضوع برخورد کرده اند.

بازرس انجمن صنفی صنایع روغن نباتی خاطر نشان کرد: نظارت بر توزیع و فروش مواد غذایی با سازمان حمایت، سازمان تعزیرات حکومتی، اتاق اصناف و سایر دستگاه های نظارتی است و آنها باید برای حل این مشکل ورود کرده و با متخلفان برخورد کنند.



اعلام قیمت جدید انواع محصولات لبنی + لیست قیمت

قیمت

در جلسه ای با حضور دو تشکل لبنی، سازمان حمایت و معاون امور دام وزارت جهاد کشاورزی و هم معاون بازرگانی وزارت جهاد کشاورزی قیمت جدید محصولات لبنی مورد بررسی قرار گرفت و تصویب شد

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، مهندس علی احسان ظفری در گفتگو با خبرنگار ما گفت: در نشست

و فرآورده های غلات نسبت به مدت مشابه سال گذشته از نظر ارزشی ۵ درصد و به لحاظ وزنی ۱۳ درصد افزایش داشته است.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی، از ایلنا؛ محمود بازاری با اعلام این خبر اظهار داشت: با توجه به اهمیت محصولات این صنعت در سبد صادرات غیرنفتی کشور، می توان با اتخاذ سیاست های هماهنگ در حوزه مدیریت صادرات غیرنفتی و رفع موانع بر سر راه بنگاه های صادراتی از جمله ورود موقت مواد اولیه، تامین مواد اولیه، نقدینگی و سرمایه در گردش به عملکردهای بالاتری در صادرات این محصولات دست یافت. وی افزود: به دلیل وجود ظرفیت های خالی در بخش تولید، ارزش صادرات این محصولات طی سال های اخیر بین ۵۰۰ الی ۶۰۰ میلیون دلار بوده که با برنامه ریزی جهت تکمیل ظرفیت های خالی، تسهیل ورود موقت مواد اولیه و همچنین انعقاد توافق نامه های تجارت ترجیحی با بازارهای هدف می توان به هدف ۱ میلیارد دلار صادرات سالانه رسید.



انجمن صنفی صنایع روغن نباتی ایران: مخالف فروش اجباری سایر کالاها با روغن نباتی هستیم

انجمن صنفی صنایع روغن نباتی ایران اعلام کرد: صنعت روغن نباتی با فروش اجباری سایر کالاها همراه با روغن نباتی مخالف است و آن را خلاف قانون می داند.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی، به نقل از روابط عمومی انجمن صنفی صنایع روغن نباتی ایران، محمد قاجاریه بازرس انجمن صنفی صنایع روغن نباتی ایران ضمن بیان مطلب فوق افزود: متأسفانه طی هفته های اخیر و پس از بروز التهاب در بازار روغن نباتی

زعفران پوشال ۱۱ میلیون تومان و هر کیلوگرم نگین زعفران ۱۳ میلیون تومان با نوسان یک میلیون تومانی از کشاورزان خریداری می شود که نزدیک به قیمت های مصوب سازمان تعاون روستایی است.

وی درباره بازار خارجی زعفران نیز گفت: به دلیل شیوع ویروس کرونا صادرات به کندي انجام می شود و این امر موجب خلاء در بازارهای کشورهای هدف صادراتی شده است.

حسینی پیش بینی کرد: با پایان بیماری کووید -۱۹، شاهد جهش بزرگ صادراتی برای رفع این خلاء و پاسخ به عطش بازار مصرف باشیم.

این عضو شورای زعفران با اشاره به کاهش دما و آغاز بارندگی در بیشتر استان های کشور گفت: احتمال از دست رفتن بخشی از تولید زعفران یا از دست رفتن کیفیت زعفران های باقی مانده بر مزارع با کاهش دما و بارندگی در کشور وجود دارد. حسینی در پاسخ به این پرسش که میزان تولید زعفران در سال جاری به چه میزان خواهد رسید، گفت: تا پایان فصل برداشت کمتر از ۲۰ روز باقی مانده اما با توجه به تاثیرپذیری محصول از شرایط آب و هوایی، نمی توان به طور قطع میزان تولید را اعلام کرد.

وی سطح زیر کشت زعفران در کشور را ۱۲ هزار هکتار عنوان کرد که در شرایط معمول به طور متوسط از هر هکتار آن ۳ تا ۴ کیلوگرم برداشت می شود.



افزایش ۵ درصدی صادرات محصولات شیرینی و شکلات و فرآورده های غلات

مدیرکل دفتر هماهنگی صادرات محصولات کشاورزی و صنایع تبدیلی گفت: در ۷ ماهه سال جاری صادرات محصولات عمده شیرینی، شکلات



با نام انستیتو خواربار و تغذیه ایران و آموزشگاه عالی وابسته به آن، به صورت سازمانی مستقل مرتبط با وزارت بهداشتی وقت تأسیس شد. در همان زمان اساسنامه انستیتو به مجلس وقت ارائه و تبدیل به قانون می‌گردد. در سال ۱۳۷۰ مطابق با تحولات و پیشرفت‌های جهانی و تغییر نگرش پژوهشی، به موجب مصوبه مجلس شورای اسلامی و تأیید شورای نگهبان، انستیتو به نام "انستیتو تحقیقات تغذیه‌ای و صنایع غذایی کشور" تغییر نام و به صورت مؤسسه‌ی علمی و تحقیقاتی ادامه فعالیت داد. به موجب این مصوبه، انستیتو بار دیگر موقعیت رسمی خود را به عنوان یک انستیتوی ملی با استقلال حقوقی و مالی بازیافت. میرزای رزاز افزود: تهیه و تأمین مبنای علمی و اطلاعاتی برای کمک به سیاست‌گذاری، برنامه‌ریزی و مدیریت اجرایی در جهت تأمین نیازهای غذایی مردم، تأمین و سلامت توسعه کشور، تربیت متخصصین و کارشناسان مورد نیاز برای پیشبرد علوم، طراحی، برنامه‌ریزی و مدیریت بخش‌های فنی، علمی و اجرایی کشور در ابعاد تولید، تبدیل، مصرف غذا و سلامت جامعه، ایجاد آگاهی کافی و مستمر عمومی به منظور گسترش و هدایت فرهنگ غذایی و بهداشتی مناسب از اهداف مهم این مجموعه هستند.

رییس انستیتو تحقیقات تغذیه‌ای و صنایع غذایی کشور گفت: هدف کلی برنامه‌های یونسکو که بر اساس سهیم کردن همه انسان‌ها در دانش پی‌ریزی شده است، پیشبرد فرهنگ، صلح خواهی، توسعه انسانی و توسعه پایدار است. طبق گزارش جهانی تغذیه در سال ۲۰۱۸، مهم ترین چالش‌های تغذیه‌ای حال حاضر و پیش روی جهان ما در برگیرنده‌ی اشکال مختلف سوءتغذیه است، همه میدانیم که سوءتغذیه و بیماری‌های عفونی، دو بخش از یک چرخه‌ی معیوبند که در آن سوءتغذیه منجر به استعداد ابتلا به بیماری‌های عفونی و ابتلا به بیماری‌های عفونی منجر به افزایش شانس سوءتغذیه در بیمار می‌شود. امروزه و با شیوع پاندمی کرونا این امر از اهمیت بیشتری برخوردار است. بنا بر اعلام روابط عمومی دانشکده و انستیتو تحقیقات تغذیه‌ای و صنایع غذایی کشور، پیش از این به انتخاب سازمان جهانی بهداشت (WHO)، انستیتو تغذیه برای چهار سال آینده در حوزه‌ی علوم تغذیه و صنایع غذایی پایگاه منطقه‌ای همکاری‌ها در حوزه کشور‌های مدیترانه‌ی شرقی انتخاب شد.

مشوق‌های صادراتی خبر داد. به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی به نقل از روابط عمومی سازمان توسعه تجارت ایران، احسان قمری اظهار داشت: براساس بسته حمایت از صادرات غیرنفتی، شیوه‌نامه‌های اجرایی توسط وزیر صنعت، معدن و تجارت ابلاغ شده و با توجه به تخصیص بخشی از بودجه مشوق‌های صادراتی، مشوق‌های صادراتی مندرج در سرفصل‌های بسته حمایت از صادرات غیرنفتی پرداخت خواهد شد. وی حمایت و تشویق صادرکنندگان را از جمله وظایف اصلی این سازمان عنوان کرد و افزود: صادرکنندگان با مراجعه به پورتال سازمان توسعه تجارت ایران به آدرس www.tpo.ir تکمیل و ارسال مدارک درخواستی را تکمیل یا ارسال کنند تا پس از بررسی، در خصوص پرداخت مشوق‌های صادراتی تصمیم‌گیری شود. قمری سیاست پرداخت مشوق‌های صادراتی را ماندگاری صادرکنندگان در بازارهای هدف و افزایش کمی و کیفی صادرات دانست و مشوق‌های صادراتی را متغیر اصلی در کاهش هزینه‌های صادرکنندگان عنوان کرد.



انستیتو تحقیقات تغذیه‌ای در سازمان ملی یونسکو ثبت شد

رییس انستیتو تحقیقات تغذیه‌ای و صنایع غذایی کشور، گفت: پس از اقدامات و ارتباطات لازم و بررسی‌های بعمل آمده با توجه به سوابق انستیتو تحقیقات تغذیه‌ای و صنایع غذایی کشور، این مرکز در سازمان ملی یونسکو به عنوان قدیمی ترین نهاد آموزشی و پژوهشی در حوزه غذا و تغذیه در کشور ثبت شد.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی، به نقل از ایسنا، دکتر جلال الدین میرزای رزاز با اشاره به قدمت انستیتو اظهار کرد: این انستیتو در سال ۱۳۳۹ بر اساس تصویب هیئت وزیران

مذکور که با حضور دو تشکل صنفی لبنی (اتحادیه تعاونی فراورده‌های لبنی کشور و انجمن صنفی صنایع لبنی ایران)، دو تشکل دامپروری، معاونت دام وزارت جهاد کشاورزی، معاونت بازرگانی وزارت جهاد کشاورزی، نماینده سازمان بازرسی کل کشور، نماینده سازمان حمایت از مصرف کننده و تولید کننده و سازمان تعزیرات حکومتی برگزار شد قیمت جدید محصولات لبنی به شرح ذیل مورد تصویب قرار گرفت.

قیمت ماست دو و نیم کیلو گرمی دبه پرچرب ۲۴۰۰۰ تومان

قیمت ماست دو نیم کیلو گرم دبه کم چرب ۲۱۰۰۰ تومان

قیمت شیر نایلون ۵۴۰۰ تومان

قیمت پنیر ۴۰۰ گرمی کاپ ۱۴۵۰۰ تومان

قیمت شیر بطری کم چرب ۷۱۰۰ تومان

قیمت شیر بطری نیم چرب ۷۵۰۰ تومان

قیمت شیر بطری ۳ درصد چربی ۸۵۰۰ تومان

قیمت شیر کامل ۸۶۰۰ تومان شد.

همچنین قیمت شیر خام درب دامداری ۴۱۵۰ تومان و به ازای هر دهم چربی بالاتر از ۲/۳ درصد ۶۰ تومان اضافه می‌شود و در صورتیکه کمتر از ۲/۳ درصد چربی باشد ۶۰ تومان کسر می‌شود.

براساس این گزارش این تغییرات قیمت در چند روز آینده با نامه‌ای توسط سازمان حمایت از مصرف کننده و تولید کننده به تشکل‌های مربوطه ابلاغ خواهد شد و سپس تغییرات قیمت محصولات لبنی قابل اجرا خواهد بود.



اعلام آمادگی سازمان توسعه تجارت ایران برای پرداخت مشوق‌های صادراتی

مدیرکل دفتر توسعه خدمات بازرگانی سازمان توسعه تجارت ایران از آمادگی این سازمان جهت پرداخت مشوق‌های صادراتی در قالب کارگروه

به مناسبت سالروز از دست دادن سید آرمان رضوی دوست و همکارمان در صنعت غذا

کردن برای تو خیلی زود بود. ولی تقاضای مادر مظلوم و رنج دیده ات را صمیمانه لیبیک می گوئیم و شمع را روشن میکنیم و فاتحه برای شادی روحت می خوانیم. نیز به مادرت میگوئیم که برای همیشه بیاد آرمان هستیم و به تو قول می دهیم که مادر خوب را تنها نگذاریم مثل پروانه بدور شمع وجود او می گردیم و قول می دهیم که جای خالی تو را برای او و خواهر کوچولویت تا بتوانیم پر کنیم و تو همیشه در زندگی ما خواهی بود ولی نمی توانم در این دل شب اشکی برای مظلومیتت نریزم که دست خودم نیست که بقول هانا کوچولو اشک خودش می آید.

باز هم با تو سخن ها خواهیم گفت. روح شاد/ دکتر محمد حسینی
دوستان و همکاران مهندس سید آرمان رضوی طباطبایی در پایگاههای خبری اگرو فود نیوز، ایران فود نیوز و ماهنامه صنعت غذا بر خود وظیفه میدانند تا ضمن گرامیداشت زحمات آن مرحوم، به مادر داغ دیده آن گرمی خانم مهندس آزاده دلسوزی عضو (هیئت مدیره انجمن صنایع غذایی ایران) تسلیت گفته و همواره برایش آرزوی صبر و شکیبایی کنند.



آرمان من اعتقاد به اشک ریختن ندارم چون می دانم تو در بهشت شادانی. اما مادر خوب و رنج دیده ات. خواهر کوچولویت که هنوز. داداشی داداشی می گوید و سراغ تو را می گیرد. مادر بزرگ و پدر بزرگت که طاقت دوری تو را نمی توانند تحمل کنند. پدرت و دوستان و همکارانت چه گناهی مرتکب شده بودند که تو آنها را در این مصیبت عظمی به عزایت نشاندی. گریه من برای حال روز اینهاست که دوری تو برای آنها... سخت است. چهل روز دوریت به اندازه چهل سال گذشته است. شمع روشن

هشت سال پیش سیزده آبان مصادف با عید سعید غدیر خم، سید آرمان رضوی طباطبایی، یکی از دوستان و همکاران عزیزمان را بر اثر سانحه تصادف در عین جوانی از دست دادیم.
به مناسبت سالروز وفات و به رسم یادبود از عزیز از دست رفته بر آن شدیم این متن و عکسهایی از دوستان را در پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی و نشریه صنعت غذا که سید آرمان وقت زیادی را برای کیفیت این رسانه می گذاشت، قرار دهیم.
پیامی که دکتر محمد حسینی بنیانگذار انجمن علوم و صنایع غذایی ایران برای سید آرمان رضوی باز نشر کرد:

سلام فردا سیزدهم آبان ماه روز پرواز سید آرمان رضوی طباطبایی است که مظلومانه پر کشید و تا ابد اقوام، دوستان و آشنایان بخصوص مادر رنج دیده اش را عزادار نمود پیامی که برای چهلمین روز پر کشیدن این نوجوان مهربان و متین و مؤدب را هشت سال پیش تقدیم کردم دوباره می گذارم که آن شالله سر پیمان باشم
آرمان عزیز، چهل روز گذشت که ندیدمت (الان هشت سال شد)

مدیرعامل روغن مارگارین:

تا پایان سال کمبود روغن نداریم

نتوانسته اند ارز خود را به کشور باز گردانند اشاره کرد و گفت دولت در تلاش است تا با این تهاتر مشکل تولید کنندگانی مانند تولید کنندگان حوزه روغن را برطرف سازد. لازم به ذکر است بانک مرکزی پرداخت مابه التفاوت ارز ۴۲۰۰ تومانی و ارز نیما را نیز تقبل خواهد کرد و به این ترتیب مواد اولیه با قیمت مناسب در اختیار تولید کننده خواهد گرفت.

مدیرعامل مارگارین با بیان این که اگر اتفاق خاصی نیفتد بازار فعلا در حوزه روغن باثبات خواهد بود و با کمبود خاصی در این محصول روبرو نخواهیم بود گفت: وزارت صمت در تلاش است تا بازار را متعادل نگه دارد لذا این روزها ارزهای مرغوب در اختیار تولید کننده قرار می گیرد و یا بازرگانی دولتی با واردات ارقام مناسب روغن خام در تلاش است مانع از بروز نوسان در این بازار گردد.
به گفته خلخالی نسبت به یک ماه قبل نیز از منظر ذخایر استراتژیک در وضعیت مناسبی قرار داریم و به همین دلیل انتظار نمی رود مشکل خاصی در تولید روغن وجود داشته باشد. از سوی دیگر در گمرک نیز ذخایر مناسبی وجود دارد که با یک اراده قوی در حوزه ارز می توان آن را آزاد و به چرخه وارد کرد.
وی با اشاره به این که با توجه به شرایط حاکم بر اقتصاد کشور امکان پیش بینی بلند مدت در هیچ صنعتی وجود ندارد گفت: لذا هر نوع برنامه ریزی بلندمدت در حوزه روغن نیز عملی نیست ولی در حال حاضر در ماه های آینده وضعیت بازار متعادل خواهد بود.



حسن خلخالی مدیرعامل روغن مارگارین با اشاره این که ذخایر مواد اولیه روغن برای ماه های پیش رو کافی است گفت انتظار کمبود توزیع روغن در سطح کشور وجود ندارد.
به گزارش ماهنامه کارآفرینی و صنعت غذا به نقل از دنیای اقتصاد، وی با اشاره به این که در سال های اخیر بازار روغن یکی از باثبات ترین بازارها بوده که نه با کمبود جدی روبرو شده و نه قیمت آن چندان جهش داشته است گفت: یکی از دلایل این ثبات در نبود صادرات روغن بوده است که بازار را با کمبود روبرو نکرده است با این حال باید از ظرفیت های تولید

بیشتر استفاده کنیم تا بتوانیم علاوه بر تامین نیاز داخل صادرات هم انجام بدهیم. وی با اشاره به این که مهمترین مشکل کنونی در حوزه روغن نباتی مساله تخصیص ارز است گفت: درصد قابل توجهی از مواد اولیه مورد نیاز در صنعت روغن های خوراکی از خارج وارد می شود و به همین دلیل به شدت به بهای ارز و موجودی ارز متکی است و در این مدت با وجود مشکلات ارزی که بخاطر تحریم های ظالمانه آمریکا به وجود آمده، با تلاش های وزارت محترم صنعت و بانک مرکزی و شرکت های همکار در صنعت روغن کشور با تمام توان همچون سالهای گذشته، پر قدرت سنگر تولید را حفظ کرده و نگذاشته ایم مردم عزیزمان در تامین این کالای اساسی به مشکل بر بخورند.

خلخالی با اشاره به این که در حال حاضر دولت و بانک مرکزی در تلاشند تا بخشی از مشکلات را برطرف کنند به موضوع تهاتر ارزی با صادر کنندگانی که

گفتگوی خواندنی ماهنامه صنعت غذا با

دکتر ولی ملکی، رئیس هیئت مدیره صنایع شیر ایران (پگاه)



دکتر ولی ملکی دانش آموخته مهندسی صنایع غذایی از دانشگاه تبریز است، همچنین وی مدرک کارشناسی ارشد خود را در همین رشته از واحد علوم و تحقیقات دانشگاه آزاد اسلامی اخذ کرده‌است و دانش آموخته دکتری مدیریت استراتژیک از دانشگاه صنایع تهران می‌باشد.

دکتر ولی ملکی را از نزدیک و از سال ۱۳۷۸ می‌شناسم زمانیکه در دانشگاه درس تکنولوژی صنایع آشامیدنی را برای دانشجویان رشته مهندسی علوم و صنایع غذایی تدریس می‌کرد، همزمان دکتر ملکی سکندار هدایت شرکت بهنوش ایران بود و برند دلستر را بوجود آورد، دیری نپایید دلستر تبدیل به یکی از برندهای محبوب و مشهور و البته مانا در کشور و خاورمیانه شد.

در نشست صمیمی که با این کارآفرین برجسته کشور داشتیم از ایده ی بوجود آمدن ماءالشعیر های طعم دار برایمان گفت: وقتی من می‌دیدم در خانه ماءالشعیر را با کمی آلبیمو و شکر طعم دار کردند، جرقه ی تولید ماءالشعیرهای لیمویی به ذهنم آمد و میدانستم که ذائقه مردم چیست، در کارخانه و محیط صنعتی با افزودن اسانس لیمو و ۴ درصد شکر، برای اولین بار ماءالشعیرهای لیمویی را تولید کردیم و برای تعیین اسم هم چندین نام به

ذهنم رسید که نهایتاً ترجیح دادم کلمه دلستر که به زبان آذری به معنی دلپسند یا خاطر پسند است را انتخاب کنم. این اسم خیلی زود جا افتاد و تبدیل به برندی شد که هم اکنون خیلی ها ماءالشعیر را به اسم دلستر می‌شناسند.

دکتر ملکی در بخش دیگر از خاطرات خود گفت: وقتی دلستر طلایی را تولید کردیم، روی گردن بطری یک ورقه آلومینومی طلایی زدیم همین باعث شد به خاطر شکل ظاهری و جذاب، فروش خوبی از این محصول داشته باشیم.

ولی ملکی در زمانیکه مسئولیت شرکت شیشه و گاز را به عهده گرفت، محصولات این شرکت به محصولات مدور و محدود خلاصه می‌شد و هدفگذاری این کارآفرین و مدیر جهادی باعث شد که شرکت شیشه و گاز با خلق برند شوگا، سرویس کامل ظروف و کریستال را در تولیدات خود داشته باشد. شعار ملکی «ما می‌توانیم» است و می‌گوید وقتی دیگران می‌توانند پس ما هم می‌توانیم و باید با هدفگذاری و فکر و تلاش خواسته‌هایمان را محقق کنیم.

صحبت کردن با این کارآفرین، بسیار آموزنده بود گویی بیش از ۲۰ سال دوباره در سر کلاس درس نشسته‌ام و اینبار درس مدیریت، کارآفرینی و

زندگی می‌آموزم. توجه خوانندگان عزیز را به این مصاحبه جلب می‌کنیم:

جناب دکتر لطفاً کمی از سوابق اجرایی و مدیریتی خودتان برای خوانندگان صنعت غذا بفرمایید:

سال ۱۳۵۵ دانشگاه تبریز در رشته صنایع غذایی پذیرفته شدم با توجه به انقلاب فرهنگی و تعطیلی دانشگاهها، در سال ۱۳۶۲ بعنوان فرهیخته ممتاز از دانشگاه تبریز فارغ التحصیل شدم و بورسیه گرفتم ولی بخاطر خدمت سربازی به تهران آمدم و همزمان در شیفت های شب زمزم مسئولیت گرفتم. خدمت که تمام شد مسئول صنایع غذایی جهاد استان تهران شدم، سپس مدیرعامل زمزم تهران شدم. در سال ۱۳۷۱ به واسطه اعتصاب و خطر ورشکستگی در شرکت بهنوش، در آنجا حضور یافتم و در مدت ۸ سال اقدامات اساسی در آنجا شکل گرفت به خصوص در زمینه تولید محصولات یکبار مصرف با انواع بسته بندی و طعم های مختلف. شرکت بهنوش به سه شرکت تبدیل شد یک واحد در گچساران، شرکت بیلاسو که بعنوان شعبه ی دوم مطرح شد، و خود بهنوش ایران که وارد بورس شد. سپس چون نیروی بنیادی بودم بنیاد

مفصلتر و بسیار خوبی داریم، سرمایه های انسانی و مدیران موفقی داریم بستگی دارد چه هماهنگی در اینجا ایجاد کنیم. ما در این سیاستگذارها در اینجا تلاش می کنیم.

سرانه مصرف در شیر در کشور ما چه تفاوتی با سایر کشورها دارد و علت آن در چیست؟

بد نیست یک نگاهی به تعریف جامع لبنیات ببینیم و نگاهی به خواص تغذیه ای آن داشته باشیم. اگر به بدن مان برگردیم ۷۰ درصد آن آب است، نزدیکترین و کاملترین محصولی که با ساختار بدن انسان سازگاری دارد لبنیات است، هم حجم آب بالایی دارد، دارای اسیدهای آمینه ضروری، لیبید، املاح، کربوهیدرات آن (لاکتوز)، بطور کل هیچ محصولی را نمی توان پیدا کرد که ویژگی شیر را که همخوانی بیشتری با ساختار بدن انسان داشته باشد، یافت. در آمیوه ها و در یک بعد مثلا در آب پرتقال ویتامین ث و مواد سلولزی بیشتری دارد، مواد قند بیشتری دارد ولی آیا پروتئین دارد؟ برای همین فواید است که خداوند در آیات قرآن اشاره به این ماده غذایی دارد که به عنوان مایع مصفا و گوارا به آن اشاره شده است.

همانگونه که بچه تا دوسالگی تنها با شیر مادر که کاملترین غذاست زندگی می کند.

همین الان در نقاطی که لبنیات بیشتر مصرف می کنند از زندگی سالمتر و چهره ای شفاف تر برخوردارند، چراکه شیر زود جذب، زود هضم است. پس ما اول باید بدانیم لبنیات چیست و چه

خاصیتی دارد؟ طول عمر را زیاد می کند چرا که علاوه بر داشتن مواد مغذی و مفید برای بدن، مواد زائدی ندارد که در بدن توده های خاص ایجاد کند. شیر و فرآورده های آن رشد را بالا می برد، با داشتن کلسیم جلوگیری از پوکی استخوان می کند.

همه ی مشتقات شیر نیز خواص خود را دارند بعنوان مثال کشک، آب پنیر هر کدام خواص مفید و منحصر به فرد خود را دارند.

در گذشته و در کشور ما شیر بیشتر مصرف می شد چرا که در آن زمان زندگی بسیاری از مردم از نگر داشتن حیوانات اهلی و استفاده از شیر و لبنیات می گذشت ولی با صنعتی شدن و شهر نشینی به تدریج مصرف شیر کم شد.

در کشور ما متاسفانه سرانه مصرف ۱۹۰ گرم است ولی در جهان بالای ۴۴۰ گرم است یعنی نسبت به دنیا ۲۵۰ گرم کمتر مصرف می شود. شاید خیلی ها فکر کنند دلیل آن کمبود شیر است ولی به نظر من اینگونه نیست. شیر تبدیل به فرآورده های دیگر می شود و مصرف می شود. مسئله بیشتر فرهنگی است و در این خصوص فرهنگسازی باید صورت پذیرد. بعنوان مثال پنیر

شما منوی رستوران ها را که نگاه می کنید حتی اگر نوشیدنی دیگر باشد نام دلستر را می بینید. این همان هدفگذاری است که محقق شد.

در همین صنایع شیر هم ضمن اینکه وظیفه هماهنگی در بین اعضای هیئت مدیره و مدیران بالادستی و صاحبان سهام مثل صندوق بازنشستگی و توسعه صنعتی بهشهر برای دستیابی به سود بالاتر را دارم، از روز اول همتم را گذاشتم در تحقیق و توسعه حضور پیدا کنم و کمیته ای داریم به نام کمیته لانچ که بررسی و ارزیابی و تصویب محصولات جدید است. در کمیته تستینگ و ارزیابی هم وقت می گذارم.

اعتقاد دارم که پگاه بزرگترین واحد لبنی خاورمیانه است ولی پگاه می تواند در سطح آسیای میانه اول باشد و حتی جهانی باشد. بستگی به اینست که هدف را چه بگذاریم و برای رسیدن به آن نیز وقت بگذاریم و هزینه کرده و تبلیغ کنیم. یکی از ضعفهای ما که تقصیر کسی هم نیست، این است که سیاستگذاری نشده، تبلیغ نمی شود، اولین بار که خواستیم بهنوش را بشناسانم. اول استندهای کوچک کنار خیابان ها را انتخاب کردم

بعد سمت بیل بورد رفتیم سپس تبلیغات تلویزیونی کردیم. باید به این سمت رفت.

پگاه درست است که شناخته شده است، ولی شرکتهایی که خیلی دیرتر از پگاه وارد بازار شدند، چه بسا بعضی از آنها ۱۰ درصد پگاه هم تولید ندارند ولی در نردبان تجاری وقتی که مطرح می شوند

نامشان جلوتر مطرح می شود. در اصول تجارت اینست که در پله ی اول تا سوم باشید حتی در جایزه دادن هم می گویند مدال طلا، نقره و برنز، در تجارت هم اینست. شما باید اولین ها باشید چه بهتر که اول باشید. پگاه از لحاظ حجم اول است از نظر تنوع هم اول است و چه بسا از نظر بسته بندی هم اول باشد ولی در دید جامعه اگر شناختی هم باشد بیشتر شناخت قدیمی و قبلی است و شبکه توزیع وسیع آن و تعداد کارخانجات آن است. ولی در ذهن جوانان و کسانی که تازه تشکیل خانواده میدهند این مسئله جا نیفتاده حالا اگر این را در سطح خاورمیانه، آسیای میانه و ... تعمیم دهیم. بنابراین اگر سیاست ادامه پیدا کند و حضور مجموعه مدیریتی اینجا دوام و قوام داشته باشد، با این تغییراتی که صندوق تدبیر کرده که خود پگاه را هلدینگ کرده و از صبا جهاد جدا کرده است، این نشان دهنده توجه آنها به این مسئله است و آثار خود را خواهد گذاشت و از نظر سود دهی، امیدواریم سود قابل توجهی برای سال ۹۹ برای صاحبان سهام داشته باشیم. شرکتهای زیانده را به چرخه سود دهی بازگردانیم، ۶ ماه دوم برنامه ی

مستضعفان تکلیف کرد که به شرکت شیشه و گاز بروم (در آنجا برند شوگا را ثبت کردم). مدیر نمونه سال ۷۹ در استان تهران شدم. ۲ سال در دانشگاه آزاد ورامین، تکنولوژی صنایع آشامیدنی تدریس کردم. سال ۸۳ از منطقه خودمان کاندید شدم و نماینده مجلس مردم مشکین شهر در مجلس هفتم شدم. در سال ۸۷ به صنعت خودرو وارد شدم. شش سال در ایران خودرو دیزل بودم و رئیس هیئت مدیره چند شرکت بودم. دو سال هم در شرکت سرمایه گذاری سمند بودم. در سال ۱۳۹۵ تا خرداد ۹۹ هم مجددا نماینده مجلس مردم در مشکین شهر شدم، اقدامات بسیار بزرگی در این زمان برای مشکین شهر صورت گرفت، از جمله ایجاد بزرگترین پل معلق خاورمیانه و مشکین شهر جز شش شهر هدف گردشگری ایران شد. در حالیکه هیچ سردخانه و سیلو در آنجا نبود چندین سیلو، سردخانه در آنجا ساخته شد. بزرگترین کارخانه تولید کامیون در مشکین شهر با بالای ۱۰۰۰ میلیارد توسط رئیس جمهور و با سرمایه گذاری بخش خصوصی راه اندازی شد. و چند وقت است که رئیس هیئت مدیره شرکت صنایع شیر ایران بعنوان نیروی رسمی سازمان گسترش نوسازی و صنایع ایران هستم.

حضر تعالی دوران موفقی را در شرکتهای مختلف و مسئولیت اجرایی داشتید و خالق برندهای دلستر و شوگا هستید، بعنوان رئیس هیئت مدیره چه برنامه ای برای هلدینگ صنایع شیر ایران (پگاه) دارید؟

من فوق لیسانسم را در اولین دوره فوق لیسانی که واحد علوم و تحقیقات دانشگاه آزاد بر می داشت و فقط ۱۷ نفر پذیرفته می شد با اینکه مدیرعامل بودم قبول شدم، مدرک دکتری را هم در رشته مدیریت استراتژیک تحصیل کردم که دو سال هم در دانشگاه رازی اردبیل، مدیریت و کارآفرینی تدریس می کردم.

سازمان ها زمانی جوان می مانند که نوآوری داشته باشد، هر مجموعه ای از نوآوری غافل باشد در ادامه راه موفق نخواهد بود، با ایده های جدید و نوآوری می توان به این مهم دست یافت.

توجه به پرسنل به عنوان سرمایه انسانی (که پرسنل مجموعه را از خود بدانند، رابطه رهبری باشد نه مدیریتی (اتوکرات نباشید) بسیار مهم است. باور من این است هیچکاری نشد ندارد. به نظر من تفکر نقش مهمی دارد، ایده پردازی و برنامه نویسی برای تحقق ایده است.

زمانی که در بهنوش رفتم، چیزی نبود و حتی حقوق پرسنل را نداشت. توانستیم برای اولین بار در ظروف یکبار مصرف و در طعم های مختلف و بسته بندی جدید ورود پیدا کنیم. در صنعت آشامیدنی ما بودیم و در همانجا هدف گذاری کردیم که دلستر جای باوریا را بگیرد. این است که اکنون

اولویتهای بعدی ما اینست که صنایع خوابیده را فعال کنیم که تولیدمان بالا برود، نیاز به واردات ماشین آلات است، پول نمی توانیم تخصیص دهیم، ارز نمی توانیم بیاوریم. در زمان بحرانی یا جنگ اقتصادی باید متناسب با این شرایط بحث کرد.

ولی در روال عادی وزیر هم اختیارات دارد و هم در توسعه می تواند قدم اساسی بردارد و هم در سیاستگذاریهای آتی نیم قرن آینده. الان ما هشتاد میلیون جمعیت داریم اما در سی سال آینده صد و بیست میلیون نفر جمعیت خواهیم داشت، متناسب با آن برنامه ریزی کردیم؟ اینها را باید در نظر گرفت.

حضر تعالی بعنوان فردی که هم استناد دانشگاه بوده و هم در صنایع مختلف مسئولیت داشت رابطه صنعت و دانشگاه را چگونه ارزیابی می فرمایید؟ آیا این مسئله در حد شعار نیست؟

رابطه صنعت با دانشگاه باید کمی فرق کرده باشد، اکنون به دانش بنیان ها بیشتر بها می دهند، بالاخره یک معاونتی در ریاست جمهوری ایجاد شده است و صندوقی دارد و همین بخشی از نیازمندی ها را برآورده کرده است. ولی بخشی ساختاری است سیستم مدیریتی جهان سوم خاص است و برای تحقیق و توسعه بودجه نمی گذارند، مشکل اینجاست. بعنوان مثال در کشورهای پیشرفته ۴ درصد از بودجه را برای تحقیق و توسعه می گذارند، ما در ایران ۰/۲۵ درصد که آن هم نمی گذارند و وقتی تنگنا قرار میگیریم آن بودجه هم تحقق پیدا نمی کند.

دانشگاه نیز باید از بودجه تحقیق و توسعه استفاده کند و وقتی بودجه ای در این زمینه نباشد کاری نمی شود. اینهاست که در جهان سوم برای آموزش و تحقیق و توسعه بودجه کم گذاشته می شود و روابط بر ضوابط چیره میشود. یک زمان مشاهده می شود برای جایی که خیلی نیاز نیست بودجه می گذارند ولی برای اینجا خیر. نسبت به بخش های دیگر نیز دیر بازده است. چون دیر بازده است کم توجه میشود چون چه در دولت و مجلس بیشتر دنبال شعار و طرح های زود بازده هستند.

نقش فضای مجازی و رسانه های تخصصی را در حمایت از صنعت غذا و جلوگیری از هجمه ها چگونه ارزیابی می کنید؟

فضای مجازی تا حدودی نقش رسانه ی چاپی را کم کرده مثلا گروههای مختلف برای اطلاع رسانی است ولی حیف است که مسائل نوشتاری را کنار بگذاریم. محتویات فضای مجازی آنی است و سریع فوروارد میشود حتی اگر جایی ذخیره کنند از ذهن ها پاک میشود. ولی نشریات تخصصی حتی تا یکسال اثر بخشی دارند و قدرت ماندگاری بیشتری دارند.



بگذریم پرورش برخی دام ها به وضعیت بارش بستگی دارد. ولی برای پرواری ها نمی صرفد. علی الرغم اینها اعتقاد بر این است که شرکتهایی که در بخش سرمایه گذاری رسالت دارند باید نسبت به سرمایه گذاری در ارتباط با دام های گوشتی و شیری اقدام کنند که زمینه ی صادراتی آن برای کشور فراهم شود.

حضر تعالی مدتی دبیر کل فراکسیون صنایع غذایی مجلس بودید و علاوه بر حضور در بخش صنعت با مسایل سیاسی نیز دست و پنجه نرم کردید، اگر الان مسئولیتی در دولت داشتید و عضو کابینه بودید با علم به اینکه متخصص صنایع غذایی هستید و مشکلات کنونی صنعت غذا را می دانید برای این صنعت چه تصمیماتی را می گرفتید؟

فراکسیون صنایع غذایی در مجلس هفتم با حضور تعدادی از افراد از جمله آقایان مثل دکتر حسینی، دانش منفرد و چند نفر از نمایندگان مجلس شکل گرفت و برایش وقت می گذاشتند. یعنی فراکسیون صنایع غذایی جلساتی و نشستهایی را با هدف رفع مشکلات مجلس با دولت می گذاشت و موضوع را در کمیته های مختلف بررسی می کرد.

بعد از آن من مدتی در صنعت دیگر (خودرو) فعالیت داشتم و اعتقادم بر این است که فراکسیون ها و کمیسیون ها باید فعال باشند. ولی اینکه تفکر بر این باشد که در دولت وزیر می تواند هر کاری بکند، اشتباه است، بعنوان مثال در زمینه ی صنعت خودرو یک زمانی تصمیم گیری شد واردات به کل قطع شود و قیمتگذاری طور دیگری باشد، وزیر کاری نمی تواند بکند. حالا در مورد صنایع لبنی، یک تصمیمی گرفته می شود، وزیر مربوطه به تنهایی چکار می تواند بکند؟ فقط می تواند دفاع کند. اینطور که اختیار صد درصدی داشته باشد، نیست. مخصوصا در زمان اولویتهای موضوع فرق می کند بعنوان مثال دارو الویت اول در کشور است که مثلا در تامین واکسن آنفولانزا با مشکل مواجهیم.

را بعنوان صبحانه مصرف می کنیم ولی در گذشته خیلی از خانوارها شیر را گرم می کردند و تیلیت می کردند بعنوان صبحانه مصرف می کردند که خیلی هم گواراست.

جهش تولید و کرونا چه تاثیری داشته

من چون در صنایع دیگر هم بوده ام، ممکن است یک عده در عالم سیاست گروهها هم دیگر را می زند، یک عده می گویند تحریم ها اثر ندارد و گروهی می گویند دارد. هر کس می گوید ندارد، خودسانسوری می کند. تحریم از اسمش مشخص است یعنی از مبادی ورودی نمی توانید نیازمندی های داخلی کشورتان را وارد و تامین کنید، حتی صادرات یعنی بتوانید هم صادر کنید نمی توانید منابع مالی را وارد کنید. مشخص است که تحریم اثر خود را می گذارد. منتها در صنعت ما کمتر اثر دارد برای اینکه صنایع ما وابستگی کمتری دارد. در مورد نهاده ها اثر می گذارد که آن هم در داخل ایران قابل وصول است. در این دو سه مورد به لطف خدا و برنامه ریزی انجام شده یکی گندم است که مردم نان نداشته باشند بسیار مشکل است. این سدها و کشت هایی که صورت گرفته کمک شایانی کرده است و کمبودی احساس نمی شود و گرنه در کشور کره شمالی مجبور به کشتار سگ ها برای تغذیه شده اند. در مورد لبنیات هم اگر اجازه بدهند می توانیم صادر کنیم به طوریکه خامه تا این اواخر صادر هم میشد که جدیداً جلویش گرفته شده است. ما زمینه های خوبی داریم البته تعجبم در اینجاست که چرا شرکت های سرمایه گذاری در زمینه پرورش دام اقدام نمی کنند. به طوریکه الان دامدار برایش نمی صرفد که با توجه به گرانی نهاده ها پرورش دام را انجام دهند. چرا که قیمت گوشت کیلویی بالای صد تومان است ولی قیمت گاو زنده سی هزار تومان نیست یعنی یک سوم قیمت در حالیکه باید به طور نرمال نصف آن باشد، یعنی بالای پنجاه تومان. علوفه و نهاده ها هم قیمت بالایی دارند و دامدار متحمل ضرر و زیان می شود،

نایب رئیس انجمن علوم و صنایع غذایی ایران:

نتایج انتخابات آمریکا تنها در کوتاه مدت در تولید و اقتصاد کشور موثر است

برای اصلاح اقتصاد زیرساخت ها باید درست شود



مهندس احمد فتح الهی گفت: انتخابات آمریکا در میان مدت و بلند مدت تاثیر زیادی بر اقتصاد کشور نخواهد گذاشت. به گزارش ماهنامه کارآفرینی و صنعت غذا، نایب رئیس انجمن علوم و صنایع غذایی کشور در گفتگو با خبرنگار ما در خصوص تاثیر انتخابات آمریکا بر اقتصاد و تولید کشور گفت: نتیجه انتخابات آمریکا اثر روانی و کوتاه مدت بر اقتصاد ایران دارد اما تاثیر بلند مدتی در اقتصاد ایران نخواهد گذاشت. اما اگر دموکرات ها به رهبری بایدن پیروز انتخاب لقب بگیرند احتمال اینکه ایالات متحده به برجام برگردد زیاد خواهد بود و ممکن است از فشار حداکثری بر ایران دست بردارد و احتمالا تحریم های ظالمانه این کشور علیه کشورمان کمتر شود و شرایط کنونی کشور نیز بهبود یابد. مهندس فتح الهی افزود: اگر دونالد ترامپ پیروز انتخابات شود وضع موجود بدتر خواهد شد مگر ایران سیاستش را تغییر دهد، چون طبق ادعای ترامپ بعد از انتخابات ایران را تحت فشار بیشتری خواهد گذاشت و

پشت میز مذاکره خواهد کشاند. همچنین با پیروزی جمهوری خواهان حلقه ی تحریم ها تنگ تر خواهد شد و باعث بسته ماندن ارتباط اقتصاد ایران با دنیا می شود. رئیس هیئت مدیره شرکت سبزی ایران در ادامه گفت: انتخابات آمریکا در کوتاه مدت روند بازار ارز، سکه و طلا و همچنین بورس را تحت تاثیر قرار می دهد ولی در میان مدت و بلند مدت تغییری در شرایط اقتصادی کشور ایجاد نمی کند. چرا که مشکلات اقتصادی ایران از عوامل بسیاری تاثیر می گیرد و ما در زیرساخت های کشور مشکلات فراوانی داریم. وی در پایان گفت: ایران باید رفتارش را در سیاست خارجی تغییر دهد و در داخل باید از متخصصین امر استفاده نماید و زیر ساخت های کشور را درست کند و بروکراسی اداری را کاهش دهد تا در بهبود اقتصاد کشور و روند تولید موثر باشد.

افزایش ۳۰ درصدی قیمت ماءالشعیر در یکسال

تقاضا ۳۰ تا ۳۵ درصد کاهش یافت

دبیر انجمن صنفی تولیدکنندگان ماءالشعیر و مالت اظهار داشت: تقاضا بین ۳۰ تا ۳۵ درصد نسبت به مدت مشابه سال قبل کاهش پیدا کرده است. از سال گذشته دو مرحله نیز افزایش قیمت داشتیم که در مجموع حدود ۳۰ درصد می شود حمیدرضا کمال علوی، دبیر انجمن صنفی تولیدکنندگان ماءالشعیر و مالت در مورد وضعیت بازار اظهار داشت: مصرف ماءالشعیر به خاطر قیمت و وضعیت اقتصادی کم شده و تقریبا از سبد مصرف خانوار در حال حذف است. مردم نهایتا بتوانند مواد مصرفی اولیه خود را تامین کنند و دیگر برای اینگونه اقلام هزینه نمی کنند. وی درباره میزان کاهش تقاضا برای ماءالشعیر تصریح کرد: بین ۳۰ تا ۳۵ درصد نسبت به مدت مشابه سال قبل تقاضا کاهش پیدا کرده است. از سال گذشته دو مرحله افزایش قیمت داشتیم که در هر مرحله حدود ۱۰ الی ۱۵ درصد افزایش یافته که در مجموع حدود ۳۰ درصد است. کمال علوی در پایان با اشاره به مشکلات تولیدکنندگان این حوزه گفت: مشکل اصلی تولیدکنندگان تامین مواد اولیه است، چراکه نقدینگی آنها پایین آمده و خیلی از مواد اولیه ما هم وابسته به صادرات است. به همین دلیل افزایش بی رویه نرخ ارز به شدت تولیدکنندگان را اذیت کرده و تولیدکنندگان در تامین مواد اولیه به مشکل برخوردند.



انتخاب شخصیت صنعت غذای سال ۱۳۹۹

همانطور که خوانندگان عزیز و محترم ماهنامه صنعت غذا استحضار دارند آقایان غلامعلی سلیمانی بنیانگذار گروه صنایع غذایی کاله، مرتضی سلطانی بنیانگذار گروه صنعتی زر، فردین عالیزاد بنیانگذار گروه صنعتی عالیفرد (سن ایچ)، احمد فتح اللهی رئیس هیئت مدیره سبزی ایران، احمد صادقیان مدیرعامل شرکت تک ماکارون، مهدی کریمی تفرشی مدیرعامل مجتمع صنایع غذایی گلپا، علی شریعتی مقدم مدیر عالی گروه بین الملل نوین زعفران، بزرگمهر دادگر مدیرعامل شرکت دوشه آمل، صمد رسولوی بنییس مدیرعامل شرکت درنا و عبدالله قدوسی مدیرعامل شرکت صنایع شیر ایران (پگاه) به ترتیب به عنوان شخصیت صنعت غذای سال های ۸۹ تا ۹۸ برگزیده شدند. امسال هم این ماهنامه قصد دارد باز هم از نظرات شما بزرگواران بهره جوید و شخصیت برتر صنایع غذایی در سال ۱۳۹۹ را معرفی نماید. لذا از شما درخواست می شود تا فرم زیر را تکمیل و به دفتر ماهنامه ارسال نمایید.

آخرین مهلت ارسال: ۱۱ اسفند ۱۳۹۹ - شماره واتساپ ۰۹۳۵۷۹۸۳۳۱۰

رتبه	نام و نام خانوادگی برگزیده	سمت	دلیل انتخاب

تبصره ۱: جدول فوق شامل سه انتخاب می باشد که انتخاب اول ۱۰ امتیاز، انتخاب دوم ۷ امتیاز و انتخاب سوم ۵ امتیاز محاسبه خواهد شد. بنابراین در انتخاب های خود دقت لازم را مبذول فرمایید.

تبصره ۲: به فرم هایی که پس از تاریخ ۱ اسفند ۱۳۹۹ ارسال می شوند ترتیب اثر داده نخواهد شد.

<p>نام و نام خانوادگی پرکننده فرم:</p> <p>میزان تحصیلات:</p> <p>شغل:</p> <p>شماره تماس:</p> <p>امضاء:</p>

برخی کارآفرینان صنایع غذایی کشور به ترتیب حروف الفبا

«آتریان» صنایع غذایی مانا - «آگاهی» تهران همبرگر (مام) - «ابراهیمی» صباح - «احتشام» تروند زعفران - «احمدخانلو» صنعت آرد - «اروئی» فرآورده های گوشتی اروئی - «بابایی» سه نان - «برهانی» تکدانه - «بیوک» داداش برادر - «پایداری» میهن - «پاینده آزاد» پاکدام پارس - «پیروز حمیدی» کامبیز - «توکلی شانجانی» آی سودا - «ثابت پی» نامی نو - «جهانگیری» پارس استا - «خانمحمدی» نان سحر - «راهب» ایران گلاب - «ژانله» شیرین عسل - «سالک نجات» آاناتا - «سحرخیز» سحرخیز - «سرمد» افرا - «شانجانی» فرمند - «شکروی» فرآورده های غذایی شکلی - «ضیائیان» صنایع آرد ورامین - «طیبی» شهید ایران - «عبدالله» روژین تاک - «عبداللهی» سمیه - «عصارزاده گان» آرد جرحه - «فخار» پدر خوب - «فروتن» بنیانگذار بهروز - «فهندز» یک و یک - «فیصل» شاهسوند - «قازاریان» فرآورده های گوشتی رباط کریم - «قدس» کدبانو (دلپذیر) - «قنبریانس» آندره - «کامرانی» بهفام - «کاوسی» ترخینه - «کریمی» ماستر فوده (بایودنت) - «گرامی» گلستان - «مصطفوی» زعفران مصطفوی - «مصطفی زاده خوئی» بیژن - «معصومی» تالونگ - «میرسلیمی» فرآورده های روغنی ایران - «میکائیلیان» میکائیلیان - «ناصری» حلوائی عقاب - «نصیری» رامک - «نوربخش» دامداران - «هوشنگ نژاد» مینو - «یزدجردی» آرد تابان - «یزدی» خوشگوار - «یغمایی» چی توز - «نوری نسب» سمیرا و ...

لیدرهای دیگری نیز در عرصه صنایع غذایی کشور فعال هستند که در صورتی که نام آن ها از قلم افتاده است و خوانندگان محترم ماهنامه صنعت غذا آشنایی دارند، می توانند آن اشخاص را به عنوان شخصیت سال انتخاب نمایند.

شخصیت صنعت غذایی سال ۹۸



همان طور که خوانندگان محترم ماهنامه صنعت غذا مستحضر هستند امسال نیز مانند سال گذشته شخصیت صنعت غذا انتخاب گردید. این شخصیت نمونه **عبدالله قدوسی**، مدیر عامل شرکت صنایع شیر ایران (پگاه) می باشد. نظرات تنی چند از اهالی صنعت غذا درباره ایشان را می خوانیم:



صمدر سولوی بنیس
مدیر عامل شرکت درنا
شخصیت صنعت غذایی
سال ۹۷



غلامعلی سلیمانی
شرکت کاله
شخصیت صنعت غذایی
سال ۸۹



مرتضی سلطانی
شرکت زر ماکارون
شخصیت صنعت غذایی
سال ۹۰



فردین عالیزاد
شرکت سن ایچ
شخصیت صنعت غذایی
سال ۹۱



احمد فتح الهی
شرکت سیزی ایران
شخصیت صنعت غذایی
سال ۹۲



احمد صادقیان
شرکت تک ماکارون
شخصیت صنعت غذایی
سال ۹۳



مهدی کریمی تفرشی
شرکت گلها
شخصیت صنعت غذایی
سال ۹۴



علی شریعتی مقدم
شرکت نوین زعفران
شخصیت صنعت غذایی
سال ۹۵



بزرگمهر دادگر
شرکت دوشه آمل
شخصیت صنعت غذایی
سال ۹۶

احمد مقدسی، رئیس انجمن گاوداران ایران:

جناب آقای مهندس قدوسی یکی از مدیران موفق و توانمند صنعت لبنیات کشور هستند. چون صنایع شیر ایران در اکثر استانهای ایران خصوصاً مناطق محروم کارخانجات لبنی دارند و جذب شیر بالایی انجام می دهند، به تولید این کشور خدمت می کنند و کمکی هم به صنایع لبنی و هم صنعت دامپروری کشور هستند و اشتغالزایی بالایی دارند. از موقعی که ایشان مدیر عامل صنایع شیر ایران شدند در بحث صادرات محصولات لبنی بسیار فعال و کوشا هستند و بسیار خوب کار میکنند.

سعید سلطانی سروسناتی، مدیر عامل اتحادیه دامداران کشور:

جناب آقای مهندس قدوسی فردی منطقی و کارشناس هستند که در اظهار نظرهای خود جانب حق را می گیرند. از زمانی که ایشان مسئولیت صنایع شیر ایران را بر عهده گرفته اند تعامل کارخانجات لبنی پگاه با دامداران ما بهتر شده است و به خصوص فاصله پرداخت بهای شیر دامداران نسبت به گذشته کاهش پیدا کرده است.



اخبار شرکت‌هاک صنایع غذایی

◀ شرکت‌های صنایع غذایی که علاقمند به درج خبرهای خود در ماهنامه صنعت غذا هستند مراتب را از طریق تلفن یا فاکس به تحریریه نشریه اطلاع دهند.



سروقامتان هر از، سفیران سلامت در لیگ برتر والیبال ایران

تیم والیبال لینیات هر از آمل، با ترکیب از جوانان مستعد و ملی پوشان باتجربه، توانسته در لیگ برتر والیبال ایران خوش بدرخشد و رقیبی قابل باور، برای مدعیان قهرمانی شود.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، مهندس بزرگمهر دادگر با «لینیات هر از آمل» در کنار حمایت از ورزش کشتی، این بار پرچم والیبال استان مازندران را با تیم لینیات هر از برافراشته است.

گفتنی است تیم والیبال لینیات هر از آمل، با هدایت بهروز عطایی و مهران زارع و احمد فتاح با تجربه به عنوان کمک مربی، آنالیزوری حسین خوریانی (آنالیزور تیم ملی والیبال ایران) و به سرپرستی محمد شعبانپور پنجه طلایی والیبال شهر آمل، توانست عملکرد قابل قبولی از زمان شروع لیگ برتر داشته باشد.

همچنین نباید از نقش مهم بازیکنان با تجربه تیم لینیات هر از در این عملکرد قابل قبول گذشت. بازیکنانی همچون عادل غلامی، حمزه زرینی، رضا قرا، عبدالرضا علیزاده و شهرروز همایونفر که توانسته‌اند با روحیه و عملکرد بالای خود، جوانان مستعد تیم را تشویق به انجام هرچه بهتر تمرینات تحت هدایت کادر فنی کرده و کیفیت تیم والیبال لینیات هر از را روز به روز افزایش دهند.

بدون شک جوانانی همچون علی رضایی، امین علوی، افشین فتاح، رافع طبری، مرصاد آقاجانی، محمد کاظم غفاری، عرفان جلالی نژاد و مبین مظلوم آینده سازان والیبال شهر آمل و همچنین تیم والیبال لینیات هر از خواهند بود.

امیدواریم لینیات هر از آمل به عنوان تنها نماینده صنایع غذایی کشور و سفیر سلامتی در لیگ برتر والیبال ایران، با حمایت دوستداران سلامتی و ورزش عملکرد موفق‌تری را در سال اول حضور برجای گذارد.



در پگاه فارس ۲ پروژه جدید افتتاح شد؛ رشد ۷ برابری تولید کشک و افزایش صادرات «پنیر اولیه» در «غفارس»

خط تولید کشک صنعتی و پنیر اولیه در شرکت شیر پاستوریزه پگاه فارس، با نماد «غفارس»، افتتاح شد. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، به نقل از روابط عمومی و امور بین الملل شرکت صنایع شیر ایران (پگاه)، با افتتاح این پروژه ها علاوه بر تنوع در صادرات پنیر، روزانه ۲ تن به حجم صادرات این محصول افزوده شد. افزایش روزانه تولید کشک از ۱ به ۷ تن و افزایش دریافت روزانه ۳۰ تا ۵۰ تن شیر خام، از دستاوردهای دیگر این پروژه هاست. در مراسم افتتاح این خطوط تولید، رئیس مجمع نمایندگان شیراز و زرقان و مشاور اقتصادی و سرمایه گذاری استاندار فارس، حضور داشتند. برای بهره برداری این پروژه ها، ۲۰ میلیارد ریال هزینه شده است. در مراسم افتتاح، محمد بزم آراء مدیرعامل پگاه فارس، هم ضمن ارائه دستاوردهای شرکت خواستار رفع موانع پیش روی تولید شد. جعفرقادی، رئیس مجمع نمایندگان شیراز و زرقان، نیز تصریح کرد: مجلس توان خود را جهت رفع موانع و حمایت از تولیدکنندگان، بکار می گیرد، تا جهش تولید بیش از گذشته، محقق شود.



تقدیر معاون رئیس جمهور از دکتر مریم تاج آبادی ابراهیمی به عنوان بانوی کارآفرین برتر

معاون علمی و فناوری رئیس جمهور و معاون امور زنان و خانواده رئیس جمهور از بانوی کارآفرین برتر، دکتر مریم تاج آبادی ابراهیمی مدیرعامل شرکت تک زن زیست و رئیس هیئت مدیره شتابدهنده لاکتوویژن تقدیر کردند. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، زنان کارآفرین برتر در حوزه ایجاد اشتغال و خلق ارزش افزوده توانمندی های خود را در حضور سورنا ستاری معاون علمی و فناوری و معصومه ابتکار معاون امور زنان و خانواده رئیس جمهوری ارائه کردند و تقدیر شدند. در این نشست بانوانی که در عرصه کارآفرینی نقش آفرین بودند به صورت حضوری و مجازی لوح تقدیر خود را از معاون علمی و فناوری و معاون امور زنان و خانواده رییس جمهوری دریافت کردند. بر اساس این گزارش، هدف از این رویداد، حمایت از بانوانی است که در شرایط دشوار با سربلندی مسیر پیشرفت و تعالی را طی می کنند. بخش دیگری از این مراسم، گفت و گوی بانوان کارآفرین و معرفی توانمندی ها و دستاوردهایشان به معاونان رییس جمهوری بود.



بازدید فرماندار رباط کریم از شرکت لبنیات تنکیس

جهت رفع مشکلات ایثارگران اقتصادی با تمام توان فعالیت نمایند تا بتوانیم میزان تولید و اشتغال زایی را در واحد های صنعتی و تولیدی افزایش دهیم. وی افزود با حمایت همه جانبه و ایجاد انگیزه در تولیدکنندگان میتوانیم در بخش تولید و اشتغال زایی در سطح استان نقش آفرین باشیم. همچنین در این دیدار اسحاق محمدی مدیر عامل این شرکت با اشاره به برخی موانع و مشکلات موجود در امور اداری که علاوه بر مشکلات اقتصادی جاری موجب کند شدن حرکت چرخ های صنعت شده از فرماندار محترم رباط کریم خواست تا عنایت ویژه ای به کار آفرینانی که در این وضعیت اقتصادی با تلاش شبانه روزی کمر همت برای نجات اقتصاد این مرز و بوم بسته اند داشته باشد. در حاشیه این دیدار آقای ملک شاهی و هیئت همراه بازدید از تمامی بخش های کارخانه داشتند و با پرسنل شرکت نیز دیدار کردند.

فرماندار رباط کریم طی بازدیدی که از شرکت تولیدی لبنیات تندیس داشت از احیای این واحد تولیدی توسط کار آفرین جوان آقای اسحاق محمدی تقدیر به عمل آورد. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، به نقل از پایگاه اطلاع رسانی استانداری تهران طی بازدیدی که نظام ملک شاهی فرماندار شهرستان رباط کریم و هیئت همراه از شرکت صنایع غذایی امیدپروتین سلامت داشتند ضمن تقدیر از تزریق سرمایه بالغ بر ۱۰۲۰۰ میلیارد ریالی برای احیای دوباره این واحد تولیدی توسط جوان کارآفرین آقای اسحاق محمدی و تاکید بر حمایت همه جانبه ارگانهای دولتی استان و شهرستان از جهادگران اقتصادی بیان کردند: مسئولان شهرستان مکلف هستند که به فرموده مقام معظم رهبری (مدظله العالی) در سالی که به نام جهش تولید نامگذاری شده با برنامه های اجرایی و کاستن از بروکراسی اداری



در راستای تحقق جهش تولید در پگاه رخ داد: رشد ۳ برابری تولید پنیر در «غشاذر»

تولید پنیر کوزه پگاه آذربایجان غربی، با نماد «غشاذر»، ۳۰۰ درصد، افزایش یافت. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، به نقل از روابط عمومی و امور بین الملل شرکت صنایع شیر ایران (پگاه)، سید فضل اله قریشی مدیر عامل پگاه آذربایجان غربی، با بیان این مطلب افزود: تولید روزانه این محصول در ابتدای سال ۹۸، ۷۰۰ کیلوگرم بود که با اقدامات صورت گرفته این میزان، در نیمه دوم سال جاری به بیش از ۲ تن در روز، افزایش یافت. او تصریح کرد: در این راستا، اقدامات مختلفی از جمله افزایش تناژ لخته سازی، نصب و راه اندازی دستگاه بسته بندی جدید، توسعه سالن آماده سازی پنیر (رایپنینگ) و نصب پاستوریزاتور در بخش آب پنیر، انجام شد.

قریشی افزود: در بخش توزیع و فروش نیز با هدف توسعه بازار از طریق فروش مویرگی، جلسات متعددی با مدیران فروش و ویزیتورهای شعب بازار گستر برگزار و نتایج خوبی حاصل شده است. وی گفت: پگاه آذربایجان غربی، به عنوان اولین واحد لبنی کشور، با استفاده از مواد اولیه با کیفیت و بهره گیری از تکنولوژی روز دنیا، پنیر کوزه را به روش صنعتی تولید و روانه بازارهای مصرف کرد. گفتنی است، پنیر کوزه یکی از انواع پنیر محلی در منطقه آذربایجان است که علاوه بر خواص تغذیه ای و آنتی اکسیدانی بالا به دلیل داشتن عطر و طعم مطلوب و منحصر به فرد، از محبوبیت بالایی در این منطقه برخوردار است.



وضعیت روغن خام اختصاص یافته به این شرکت بسیار اندک است و نمی تواند پاسخگوی تولید و هزینه های تولید این شرکت باشد. نماینده مردم کرمان و راور در مجلس شورای اسلامی درخواست کرد: وزارت صمت هر چه سریع تر ظرفیت خوراک این شرکت را تا سقف ۱۵ هزار تن در ماه افزایش دهد و در صورتی که وضعیت قیمت گذاری روغن مصرفی نیز حل شود موضوع تولید برای صادرات نیز در دستور کار این کارخانه قرار خواهد گرفت. پورا بر ایهیمی تصریح کرد: البته پیشنهاد همزمان ما برای موضوع تولید داخل کشور این است که از روش عبور موقت مواد خام برای تولید محصول نهایی به منظور صادرات به کشورهای همسایه استفاده شود که این مهم یکی از ظرفیت هایی است که کارخانه روغن نباتی گلناز می تواند به خود اختصاص دهد. وی با بیان اینکه بعد از بازدید و مذاکره با مدیران شرکت گلناز توافقات لازم بین معانان وزارت صمت مقرر شد بر اساس این رویکرد افزایش ظرفیت خوراک کارخانه روغن نباتی گلناز کرمان را ظرف هفته آینده در دستور کار قرار گرفت که این اقدام موجب افزایش ظرفیت تولید و تامین روغن مورد نیاز مردم در مناطق جنوب شرق کشور و برگشت تعداد زیادی از کارگران به کار خواهد شد. نماینده مردم کرمان و راور در مجلس شورای اسلامی خاطر نشان کرد: تلاش ما بر این است بزودی با افزایش ظرفیت خوراک شرکت روغن نباتی گلناز افزایش تولید و بازگشت کارگران بیکار شده در فاز نخست تا ظرفیت ۴۰۰ نفر به اشتغال شاهد باشیم.



پورا بر ایهیمی خبر داد؛

موافقت وزارت صمت با افزایش خوراک کارخانه روغن نباتی گلناز کرمان

نماینده مردم کرمان و راور در مجلس شورای اسلامی با اشاره به افزایش ظرفیت خوراک شرکت روغن نباتی گلناز کرمان گفت: تلاش ما بر این است به زودی با افزایش ظرفیت خوراک این شرکت افزایش تولید و بازگشت کارگران بیکار شده در فاز نخست تا ظرفیت ۴۰۰ نفر را به اشتغال شاهد باشیم. دکتر "محمد رضا پورا بر ایهیمی" در نشست و بازدید مشترک معاون برنامه ریزی و اقتصادی وزارت صمت و رییس سازمان توسعه تجارت از شرکت روغن نباتی گلناز افزود: به زودی خوراک مورد نیاز تولید شرکت روغن نباتی گلناز افزایش پیدا خواهد کرد و سبب افزایش تولید این کارخانه می شود. وی با اشاره به بازدید و نشست مشترک معاون برنامه ریزی و اقتصادی وزارت صمت و رییس سازمان توسعه تجارت از کارخانه روغن نباتی گلناز اظهار کرد: خوشبختانه در طول ماه های اخیر با پیگیری مستمر انجام شده مشکلات کارخانه روغن نباتی گلناز کرمان در موضوعات مالیاتی، بیمه ای و بانکی رفع شد.

پورا بر ایهیمی خطاب به معاون وزیر صمت تاکید کرد: مشکلات فرآوری کارخانه گلناز کرمان بر طرف شده و همکاری خوبی در بخش ملی و استانی در راستای احیای این شرکت اتفاق افتاده و تنها مشکل موجود در زمینه فعالیت کارخانه روغن نباتی گلناز تامین خوراک، روغن خام و مواد اولیه کارخانه است. وی تاکید کرد: با توجه به اینکه تولیدات شرکت روغن نباتی گلناز کالاهای اساسی است و به شدت مورد نیاز مردم و از طرفی حوزه قیمت گذاری بر آنها وارد است، لازم است این کارخانه به ظرفیت قبلی که بیشترین ظرفیت تولید جنوب شرق کشور و دومین کارخانه تولید روغن در ایران بود، برسد. رییس کمیسیون اقتصادی مجلس شورای اسلامی در ادامه بیان کرد: متأسفانه به دلیل تعطیلی و تولید اندک چند سال اخیر کارخانه گلناز که مبنای محاسبه تعیین خوراک در شرایط کنونی برای شرکت های روغن نباتی شده



به روز رسان استارتاپی که به صادرات محصولات غذایی و کشاورزی ورود کرد

استارتاپ به روز رسان بعد از موفقیت در پخش مواد غذایی، آشامیدنی، گل و گیاه در کشور، به عرصه صادرات این محصولات قدم گذاشت. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، به روز رسان صادرات محصولات غذایی و کشاورزی را به کشور امارات متحده عربی آغاز کرد. این استارتاپ تجربه موفق فروش محصولات غذایی را به تاریخ روز در کشور دارد و بیش از ۳۰۰ شرکت با این استارتاپ همکاری دارند. گفتنی است این امر به منظور گسترش خدمات به روز رسان و همچنین معرفی هرچه بیشتر محصولات تولید شده ایرانی در عرصه بین الملل صورت گرفته و باعث ایجاد بستری جهت صادرات کالاهای تولیدکنندگان و تامین کنندگان فعال در به روز رسان شده است.



مینو بزرگترین خط تولید دانه کاکائوی کشور را راه اندازی کرد

های دانه پاک کن، آی. آر (که وظیفه جدا کردن پوست از مغزی را برعهده دارد)، پوست گیر، آلکالایز، روستر و کولر، نصب و در مرحله نخست با ۴۰ درصد ظرفیت راه اندازی شد.»

به گفته‌ی هوشنگ نژاد، راه اندازی این خط تولید، بخشی از نیاز ۸۰ میلیون دلاری کشور به کاکائو و فرآورده های آن را تأمین خواهد کرد.

وی در این زمینه افزود: «راه اندازی این خط منجر به تولید سالیانه ۷۵۰ تن کره کاکائو و ۸۳۲ کیلو گرم پودر کاکائو خواهد شد. با احتساب قیمت هشت یورویی هر کیلوگرم کره و ۲.۳۷ یورویی هر کیلوگرم پودر کاکائو، راه اندازی این مجموعه صرفه جویی ارزی دو میلیون و ۲۳۵ هزار یورویی (حدود ۸۰ میلیارد تومان با قیمت فعلی ارز) برای کشور به همراه خواهد داشت، علاوه بر آن ۳۲۰ هزار یورو صرفه جویی ارزی بابت به کار نرفتن نیروهای خارجی در راه اندازی این خط تولید انجام شد.»

شرکت پارس مینو، از خط تولید ۱ میلیون و ۷۰۰ هزار یورویی تولید دانه کاکائو رونمایی کرد که راه اندازی آن، منجر به صرفه جویی ارزی سالیانه ۲ میلیون یورویی خواهد شد.

در مراسمی که در محل شرکت مینو و با حضور مدیرانی از وزارت صنعت، معدن و تجارت و این کشور برگزار شد، از این خط تولید رونمایی شد که به گفته متخصصان، فقط ۲۰ دستگاه از آن در سراسر جهان وجود دارد. این خط تولید ۱۴ سال پیش توسط شرکت صنعتی «پارس مینو» با سرمایه گذاری یک میلیون و ۷۰۰ هزار یورویی از آن خریداری شده بود، اما به علت تحریمها و عدم همکاری شرکت آلمانی سازنده‌ی دستگاه، نصب و راه اندازی آن ممکن نبود. وحید هوشنگ نژاد، مدیر عامل شرکت پارس مینو در مورد راه اندازی این خط تولید در این مراسم گفت: «به همت متخصصان داخلی و با تلاش شبانه روزی یک تیم ۳۵ نفری و بدون حضور خارجی ها، تجهیزات مربوطه شامل قسمت



فرآورده های گوشتی آندره محصولات جدید خود را روانه بازار کرد



مرغ پرسی خانواده، مرغ و قارچ خانواده و خشک پرسی خانواده، محصولات جدید فرآورده های گوشتی آندره می باشند. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، با توجه به شیوع همه گیری ویروس کرونا زندگی ما شکل جدیدی به خود گرفته است. از این رو شرکت آندره همواره به دنبال حفظ سلامت جسمی مشتریان خود بوده است، تا با نوآوری و تولید محصولات جدید با نام های مرغ پرسی خانواده، مرغ و قارچ خانواده و خشک پرسی خانواده پاسخ مناسبی برای خشنودی مشتریان خود باشد. این محصولات تا به کنون به صورت رول و و کیوم در بازار به فروش می رسید که اکنون با تقاضای مصرف کنندگان در مدت زمانی بسیار کوتاه، در بسته بندی های خانواده نیم کیلویی وارد بازار شده است. از جمله مهمترین ویژگی های این محصولات:

برش این محصولات در فضای بهداشتی خانه است.
و همچنین برش به اندازه های دلخواه مشتریان است.



بهبود فرآیند هضم غذا

توصیه شده توسط پزشکان

سب برای رژیم غذایی روزانه و متعادل

کوارش به روش طبیعی



هر روز به همراه ناهار یا شامتان مصرف کنید تا به شما در داشتن احساس خوب، کمک کند. مصرف روزانه لاکتیویا حاوی لاکتیگوار، به بهبود عملکرد روده‌ها و تنظیم دستگاه گوارش کمک می‌کند. در حقیقت لاکتیویا به عنوان بخشی از رژیم غذایی متعادل و شیوه زندگی سالم، برای تمام اعضای خانواده، مناسب و ایمن بوده و محصولی مناسب برای همه کسانی است که می‌خواهند به تنظیم دستگاه گوارش خود کمک کنند یا از طعم یک ماست و ماست نوشیدنی خوش طعم لذت ببرند. از آنجا که لاکتیویا یک محصول لبنی است، اشخاصی که نسبت به شیر آلرژی یا عدم تحمل لاکتوز دارند، بهتر است پیش از مصرف لاکتیویا با پزشک معالج خود مشورت کنند. لازم به ذکر است که لاکتیویا فقط یک محصول غذایی است و خواص درمانی و دارویی ندارد. به همین دلیل، این محصول جایگزین داروها و روش‌های درمانی نیست و همان‌طور که مطالعات علمی هم ثابت کرده‌اند، می‌تواند به طور طبیعی به تنظیم عملکرد دستگاه گوارش کمک کند. مصرف روزانه دو وعده لاکتیویا، گوارش شما را به صورت طبیعی تنظیم می‌کند، با لاکتیویا هضم همه چی آسونه.



با لاکتیویا هضم همه چیز آسونه

لاکتیویا یک محصول لبنی خوش‌مزه از شرکت کاله است که به طور طبیعی به تنظیم عملکرد دستگاه گوارش بدن انسان کمک می‌کند. لاکتیویا تنها محصول لبنی حاوی نوعی باکتری فعال پروبیوتیک به نام لاکتیگوار است که به طور فعال در بهبود فرآیند گوارش موثر است و به طور ویژه برای افراد مبتلا به یبوست کاربرد دارد. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، پنیر لاکتیویا در گروه پنیرهای سفید قرار گرفته و کاربرد صبحانه دارد. این پنیر حاوی باکتری لاکتیگوار است.

پروبیوتیک‌ها باکتری‌های مفیدی برای بدن هستند که طی سال‌ها تحقیقاتی که روی آنها صورت گرفته، مشخص شده مصرف مقدار زیادی از آنها در کنار مواد مورد نیاز بدن می‌تواند برای سلامتی مفید باشد.

پنیر لاکتیویا تنها پنیری در بازار است که باکتری لاکتیگوار دارد. از خواص منحصر به فرد این پنیر می‌توان به موارد زیر اشاره کرد:

- احتمال ابتلا به مشکلات معده و گوارش را کاهش می‌دهد.
- سیستم ایمنی بدن را تقویت می‌کند.
- مشکلات دستگاه تنفسی را تا حدودی برطرف می‌کند.
- عملکرد روده و معده را بهبود می‌بخشد.
- در نوزادان گریه، خستگی و تحریک پذیری را کاهش می‌دهد.
- کاهش مشکلات پوستی را به همراه دارد.

پژوهش‌های علمی نشان می‌دهند که به خاطر وجود باکتری انحصاری لاکتیگوار در محصولات لاکتیویا، اثر مثبت آن روی افزایش تعداد دفعات اجابت مزاج و کیفیت مدفوع، به مراتب بیشتر از ماست‌های معمولی است.

مصرف لاکتیویا به عنوان نخستین و تنها محصول لبنی در ایران که حاوی باکتری پروبیوتیک لاکتیگوار است، توسط انجمن تغذیه ایران هم توصیه شده است. لاکتیویا را



افتتاح ۱۷ فروشگاه جدید رفاه همزمان با ۱۷ ربیع الاول

همزمان با ۱۷ ربیع‌الاول، سالروز ولادت حضرت رسول اکرم (ص)، ۱۷ شعبه جدید فروشگاه‌های زنجیره‌ای رفاه افتتاح شدند. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، به نقل از روابط عمومی شرکت فروشگاه‌های زنجیره‌ای رفاه، ۱۷ شعبه جدید فروشگاه‌های زنجیره‌ای رفاه همزمان با سالروز ولادت حضرت رسول اکرم (ص) در آبان‌ماه سال جاری افتتاح شدند. گیلان، خراسان رضوی، تهران، هرمزگان، قزوین، کردستان، سمنان، خراسان شمالی، بوشهر، خوزستان، زنجان، همدان و... از جمله میزبانان شعب جدید هستند. با توجه به شیوع موج سوم کرونا، لزوم افزایش میزان خدمت‌رسانی به هموطنان و تامین کالاهای اساسی با قیمت مناسب و کیفیت استاندارد بیش از پیش احساس می‌شود لذا فروشگاه‌های جدید رفاه در راستای تحقق هدف توسعه شتابان آغاز به فعالیت می‌کنند. همچنین افزایش میزان اشتغال، به کارگیری نیروهای متخصص بومی و آسانی دسترسی مردم محلی به امکانات فروشگاه‌های رفاه از جمله مزایای افتتاح شعب جدید رفاه است. غرفه‌های تخصصی در حوزه‌های مواد غذایی تازه، غذای گرم خانگی و سنتی، فست‌فود، لبنیات تازه، گوشت تازه (قصابی)، نان ارگانیک، محصولات اختصاصی تولیدشده توسط شرکت رفاه، لوازم خانگی، محیط جذاب و مدرن فروشگاه‌های از جمله خصوصیات است که این فروشگاه‌ها را متمایز می‌کند؛ لازم به ذکر است



مشتریان گرامی بعد از افتتاحیه رسمی، همه روزه از ساعت ۸ تا ۲۳ می‌توانند با مراجعه به این فروشگاه‌ها نسبت به تهیه مایحتاج خود اقدام کنند. شرکت فروشگاه‌های زنجیره‌ای رفاه به‌عنوان یکی از پیشگامان صنعت خرده‌فروشی کشور در راستای حمایت از ایجاد اشتغال پایدار و تحقق اهداف توسعه شتابان به‌طور مستقیم و غیرمستقیم زمینه اشتغال بیش از ۱۵۰۰ نفر از نیروهای متخصص را فراهم کرده و تعداد شعب خود را با هدف خدمت‌رسانی به اقتصاد کشور و هموطنان عزیز افزایش داده است. گفتنی است این بنگاه اقتصادی خصوصی از ابتدای سال جاری همزمان با افتتاح شعب جدید و افزایش متراژ سطح فروش در سراسر کشور معادل ۵۰ درصد راهبرد توسعه فروشگاه‌های مشابه در سال گذشته را با وجود شرایط سخت و پیچیده اقتصادی کنونی کشور محقق کرده است.

پیامدهای بی‌برنامگی وزارت کشاورزی در سال جهش تولید؛ تعطیلی پالایشگاه‌های غلات



خوراک دام و طیور و آبریزان برمی‌گردد و حدود ۳۰ درصد از محصولات تولیدی در صنایع الکل و دارویی و مابقی در صنعت کاغذسازی، صنایع غذایی و لبنی مصرف می‌شود.

◀ مصوبه‌ای که اجرایی نشد

نصیری با بیان اینکه بزرگ‌ترین مشکل ما در تامین ذرت از اسفند ماه سال گذشته شروع شده است، گفت: متأسفانه نتوانستیم ظرفیت کامل مواد اولیه خود را تامین کنیم. البته مکاتبات، پیگیری‌ها و اقدامات زیادی انجام دادیم تا در خردادماه اسناد تنظیم بازار و کار گروه‌های مربوطه و همچنین سازمان حمایت از مصرف‌کننده مصوبه‌ای را مقرر کردند به طوری که قرار شد از خرداد ماه به ازای هر کیلوگرم سهمیه‌ای که به پالایشگاه‌های غلات اختصاص می‌دهند، هزار تومان به نفع سازمان حمایت از مصرف‌کننده پرداخت کنیم. به این ترتیب سهمیه ما در بازار گاه نیز اختصاص پیدا کند تا بتوانیم به فعالیت ادامه دهیم.

وی ادامه داد: این در حالی است که متأسفانه با گذشت حدود پنج ماه، این مصوبه هنوز اجرایی نشده است. در این میان پیگیری‌ها نیز به نتیجه‌ای نرسیده و هیچ اقدام مثبتی نمی‌شود. به همین دلیل ناچار به تعطیلی شدیم به طوری که در حال حاضر پنج پالایشگاه غلات در کشور تعطیل شده است. این تولیدکننده بیان کرد: جالب اینجاست که از یک میلیون و ۲۰۰ هزار تن ذرتی که سهمیه پالایشگاه‌هاست، حدود ۷۲۰ هزار تن صرف نهاده‌های

خرید مردم طی سال‌های اخیر، این حرکت نیز باعث فشار به مردم می‌شود که از دیدگاه تولیدکنندگان این حوزه اقدامی بجا و منطقی نیست.

◀ سهمیه ذرت اختصاص داده نشده است

پس از اعتراض و پیگیری صنایع پالایشی غلات که مواد اولیه مورد مصرفشان ذرت است، در جلسه ستاد تنظیم بازار مصوب شد که برای صنایع در سامانه بازارگاه دسترسی ایجاد شود و به ازای هر کیلوگرم ۱۰۰۰ تومان بیشتر از قیمت مصوب مواد اولیه به فروش برسد. اما تاکنون این مصوبه به نتیجه نرسیده و این صنایع در بلاتکلیفی قرار دارند.

در همین خصوص مدیرعامل شرکت شه‌دینه آران هشت بهشت با بیان اینکه این مجموعه با ظرفیت تولید ۳۵۰ تن انواع محصولات دامی، غذایی و صنعتی فعالیت می‌کند، گفت: اینک ظرفیت تولیدی ما تاکنون پایین بوده، به علت عدم وجود مواد اولیه بوده است. به عبارت دیگر امکان خرید مواد اولیه مصرفی این شرکت که ۹۵ درصد از مواد اولیه ذرت است در سامانه بازارگاه وجود ندارد.

علی‌اکبر نصیری اظهار کرد: متأسفانه از اسفندماه سال ۹۸، وزارت کشاورزی سهمیه‌ای به ما اختصاص نداده، به طوری که ما این ظرفیت را هم با خرید از واسطه‌ها و شرکت‌های واردکننده تامین و در نهایت تولید کردیم. وی افزود: میزان مصرف ذرت در پنج شرکت پالایشگاهی حدود ۱/۲۰۰/۰۰۰ تن در سال است که حدود ۴۰ درصد از آن مجدداً به زنجیره

درست در سالی که با عنوان جهش تولید نامگذاری شده، با سهل‌انگاری‌هایی از سوی سازمان‌های دولتی روبه‌رو هستیم که زمینه تعطیلی واحدهای صنعتی و ارزآور کشور را پدید آورده است. معیشت هزاران کارگر صنایع پالایشی غلات در حالی به عملکرد وزارتخانه‌های صنعت و کشاورزی گره خورده که به دلیل تعلل این ارگان‌ها در اتخاذ سیاست‌های سنجیده و به موقع و همچنین بدعهدی وزارت کشاورزی، پنج ابرکارخانه در حوزه پالایش غلات تعطیل شد که در این میان نام بزرگ‌ترین پالایشگاه غلات خاورمیانه نیز به چشم می‌خورد.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا؛ واقعیت این است که طی ماه‌های گذشته با راه‌اندازی سامانه بازارگاه، مصرف ذرت در صنایع با ممنوعیت‌هایی روبه‌رو شده به طوری که در حال حاضر کارخانجات پالایشگاهی در بلاتکلیفی قرار گرفته‌اند و مشخص نیست که آیا می‌توانند تا هفته‌های آینده به امر تولید بپردازند یا خیر. بر اساس آنچه فعالان این حوزه می‌گویند، بازارگاه پنج ابرکارخانه در حوزه پالایش غلات را تعطیل کرد چرا که باتوجه به عدم اختصاص کد صنعت در سامانه بازارگاه، برای ادامه حیات حتی امکان خرید ذرت با سه برابر قیمت رسمی در بازار آزاد هم وجود ندارد.

این در حالی است که حتی اگر بتوان با قیمت‌های چندین برابری نیز از بازار آزاد ذرت خریداری کرد، در نهایت باید محصولاتی با افزایش قیمت‌های بالا را به مصرف‌کننده عرضه کرد. اما با توجه به کاهش قدرت

زنجیره‌های تامین، تولید و... این شرکت‌ها به یکدیگر مشکلات بسیاری را برای سایر شرکت‌های گروه زر از جمله شرکت زرماکارون را به همراه دارد و آن شرکت را به عنوان بزرگ‌ترین تامین‌کننده ماکارونی در کشور با طیف وسیعی از سهامداران تحت‌الشعاع قرار می‌دهد.

مشکلات در تنظیم بازار و تامین کالاهای اساسی همچنین عدم تخصیص ذرت به صنعت باعث ورود غیرمستقیم شرکت‌های صنعت پالایشگاهی غلات به بازار آزاد جهت تامین ذرت مورد نیاز خود شده و با خرید ذرت از دامداران و مرغ‌داران، تنظیم بازار این بخش نیز به هم می‌خورد و آنها را به جای تولیدات حمایتی گوشت، مرغ و تخم‌مرغ و... به سمت عرضه نهاده دامی ذرت خود به بازار آزاد و کانال‌های غیررسمی از طریق واسطه‌ها سوق می‌دهد که علاوه بر بازار آزاد، فساد و... شاهد کمبود گوشت قرمز، مرغ، تخم‌مرغ، شیر و... خواهیم بود. همان‌طور که اشاره شد محصولات این شرکت همگی و هر کدام به نوعی جانشین کالاهای اساسی از جمله گندم، شکر، خوراک دام و طیور آبیان هستند. از آنجا که تولیدات پالایشگاه غلات زر در سطح کشور در حجم بالا و به طیف وسیعی از صنایع عرضه می‌شود، عدم عرضه تولیدات این شرکت، بازار کالاهای اساسی دیگر را تحت تاثیر قرار می‌دهد و موجب هجوم پیش‌بینی نشده به کالاهای اساسی دیگر مانند گندم، شکر، ملاس (تولید کنندگان الکل) شده و با توجه به کمبود آن کالاهای، مشکلات بسیار در تنظیم بازار آنها را موجب می‌شود.

همان‌طور که اشاره شد، این صنعت نوپا در طی چند سال گذشته و از محل اعتبارات ارزی صندوق توسعه با سرمایه‌گذاری بالای ارزی و ریالی به بهره‌برداری رسیده‌اند و دارای بدهی‌هایی از این محل به بانک‌های عامل از محل اعتبارات دریافتی هستند و قطعاً با توقف آنها علاوه بر بلااستفاده شدن این بخش مهم از سرمایه‌های اثربخش کشور، قادر به بازپرداخت تسهیلات دریافتی نخواهند بود. این در حالی است که با توجه به کاربردهای ذرت در حوزه‌های صنعتی همچون تولید دکستروز به عنوان ماده اولیه الکل، تداوم بی‌برنامگی وزارت کشاورزی در حوزه تامین مواد اولیه پالایشگاه‌ها می‌تواند کشور را در چنین روزهای سختی دچار کمبود الکل کند. با این حال از ۱۹ آبان تاکنون ترخیص نهاده‌های دامی و همچنین تامین ذرت با چالش‌هایی همچون سامانه بازارگاه، تعلل وزارت کشاورزی یا مباحثی از این دست همراه شده است. بنابراین با توجه به اینکه یکی از شاخص‌های توسعه یافتگی کشورها کاربرد استفاده از ذرت در بخش فرآوری و استفاده از محصولات آن در حوزه‌های صنعتی به خصوص تولید الکل است، از مسوولان انتظار می‌رود هرچه زودتر زمینه حل چالش تامین مواد اولیه تولید کنندگان را مهیا کنند تا کمبود مواد اولیه همچون سدی در برابر توسعه یافتگی کشور ظاهر نشود.

قرار دارند.

در نهایت نیز با ادامه دار شدن مشکل، این صنایع مجبور به متوقف کردن خطوط تولید خود شدند. موضوعی که سرنوشت هزاران کارگر را در حاله‌ای از ابهام قرار می‌دهد. در طول چند ماه گذشته که خرید و فروش، تخصیص سهمیه و ترخیص ذرت صرفاً از سامانه بازارگاه و با نظارت وزارت جهاد مقدور است، از سوی آن وزارتخانه حتی کد فعالیت خرید در سامانه مذکور نیز به این شرکت‌ها داده نشده است و این شرکت‌ها در تامین ماده اولیه خود دچار مشکل کرده است و به ناچار آنها را به سمت بازار آزاد و تامین از تولید کنندگان مرغ و گوشت دارای سهمیه سوق داده است. از طرفی مطابق قوانین جدید صادر شده هر گونه خرید و فروش ذرت خارج از سامانه بازارگاه به منزله کالای قاچاق تلقی شده و مطابق قوانین با شرکت‌های متخلف برخورد می‌شود.

این موضوع سبب شده شرکت زرنام به هیچ عنوان از بازار آزاد و دامن زدن به شرایط بحرانی این بازار تمایلی به خرید ذرت نداشته باشد و پس از اتمام ذخیره استراتژیک ماده اولیه خود، به ناچار اقدام به توقف خطوط تولیدی کند. نکته قابل توجه این است که شرکت زرنام، یک شرکت با اعتبار نه تنها در داخل کشور بلکه در عرصه بین‌الملل است که با همین اعتبار در شرایط پیچیده کنونی تحریم‌ها اقدام به واردات مواد اولیه مورد نیاز خود می‌کند و نه تنها بار منفی برای دولت و بخش خوراک دام ندارد، بلکه با عرضه بیش از ۴۰ درصد تولیدات خود به این صنعت سهم بسیار بالایی در تنظیم آن بازار نیز دارد. در حال حاضر نیز به همین منظور اقدام به وارد کردن ذرت کرده است و با وجود در اختیار داشتن ذرت ولی امکان ترخیص آن توسط وزارت جهاد به جهت تخصیص ندادن کد بازارگاه مقدور نشده و موجب توقف آنها شده است.

◀ تبعات ناشی از تعطیلی این شرکت‌ها

این در حالی است که با تداوم روند توقف تولید، علاوه بر بروز بیکاری چندین هزار نفری در زنجیره تولید، تامین و عرضه شرکت‌های پالایشگاهی غلات در سطح کشور که شرکت فرهیختگان زرنام و فرآوری فروکتوز ناب در این استان مستقر هستند، از آنجا که این شرکت سهم بالایی در زنجیره تامین بیش از ۷۰۰۰ شرکت فعال در صنایع مختلف و تامین نیازهای اساسی آنها دارد در شرایط حساس کنونی کشور که مهم‌ترین موضوع بخش تولید تامین مواد اولیه است مشکلات بسیاری برای تولید و ۸۰۰ هزار شغل موجود در این بخش پدیدار می‌شود به طوری که قطع شدن یک زنجیره اثربخش بسیاری از آن کارخانجات را نیز به تعطیلی می‌کشد و این تعطیلی‌ها نیز می‌تواند علاوه بر کمبودهای ناشی از تولیدات آنها در بازار منجر به بحران‌های کارگری در سطح استان و کشور در این شرایط کرونا شود.

همچنین تبعات تعطیلی شرکت زرنام به عنوان یکی از زیرمجموعه‌های گروه زر به جهت پیوستگی

دامی و تولید الکل می‌شود. از طرفی ۴۸۰ هزار تنی که قرار است به صنعت اختصاص دهند، تنها ۵ درصد از کل واردات ذرت در طول سال را به خود اختصاص می‌دهد که سهم بزرگی نیست. با این حال مشخص نیست که به چه دلیل مسوولان وزارت صنعت و کشاورزی نمی‌توانند در این رابطه تصمیم بگیرند و برای صنایع پالایشی سهمیه ایجاد کنند.

◀ وام‌ها سررسید شدند

نصیری با بیان اینکه سرمایه‌گذاری بالای ده‌ها هزار میلیارد تومان در ۵ پالایشگاه غلات توسط بخش خصوصی انجام شده است، گفت: بیش از ۸۰۰ هزار شغل پایدار به صورت مستقیم و غیر مستقیم در این صنعت ایجاد شده است. نکته قابل تأمل اینکه همه پالایشگاه‌ها به دلیل اینکه تازه تاسیس هستند، وام‌های ارزی و ریالی اخذ کرده‌اند به طوری که سررسید این وام‌ها نزدیک است و ما باید همین روزها جوابگوی بانک‌ها باشیم. به گفته وی، اگر این وضعیت ادامه پیدا کند، نه تنها این صنعت نابود می‌شود بلکه تمام سرمایه‌گذاری‌هایی که در این خصوص انجام شده است و همچنین اشتغالزایی موجود در این صنعت به کلی از بین می‌رود.

این تولیدکننده افزود: به همین دلیل عاجزانه از وزارتخانه‌های ذی‌صلاح و کلیه مدیران کشور درخواست می‌کنیم که به درددل این صنعت گوش کنند و راهکار و چاره‌اندیشی اساسی و اصولی برای آن انجام دهند. به این ترتیب علاوه بر اینکه این صنایع نجات پیدا می‌کنند، اشتغالزایی و سرمایه‌گذاری موجود نیز از بین نمی‌رود و ارزش افزوده قابل توجهی نیز نصیب اقتصاد کشور خواهد شد.

نصیری بیان کرد: تا قبل از ایجاد سامانه بازارگاه، خریدهای خود را از بازار و واردکنندگان انجام می‌دادیم، اما بعد از ایجاد سامانه بازارگاه برای صنایع دسترسی ایجاد نشد و متولیان امر با خود نگفتند که این صنایع مواد اولیه خود را باید از کجا تامین کنند. وی اظهار کرد: میزان استفاده از ذرت در حوزه‌های فرآوری پالایشگاهی غلات از شاخص‌های توسعه یافتگی یک کشور محسوب می‌شود، اما متأسفانه شرکت‌های پالایشگاهی کشور ما شرایط خوبی ندارند.

به گفته نصیری، صنعت دانش‌بنیان پالایشگاه غلات بر پایه ذرت از صنایع بنیادی و کاربری‌های فراگیر در صنایع الکل‌سازی، دارویی، خمیر مایه، غذای کودک، صنایع کاغذ و کارتن‌سازی، نساجی، آزیم‌های دامی، خوراک انسانی، خوراک دام و طیور، تولید اسید سیتریک، سوربیتول، مالتودکسترین و... است.

◀ توقف خط تولید

بر اساس آنچه گفته شد، اخیراً در جلسه ستاد تنظیم بازار مصوب شد که برای صنایع در سامانه بازارگاه دسترسی ایجاد شود و به ازای هر کیلوگرم ۱۰۰۰ تومان بیشتر از قیمت مصوب به آنان مواد اولیه به فروش برسد. اما تاکنون این مصوبه به نتیجه‌ای نرسیده است و همچنان این صنایع در بلاتکلیفی



واقعیت ادعای چین درباره آلودگی مواد غذایی وارداتی چیست؟

این احتمال را مطرح می کند که ویروس کرونا که تصور می رود خاستگاه آن از شهر ووهان چین بوده است، در واقع منشأ خارجی داشته است.

چین پس از مجموعه موارد ابتلای کارکنان بازار عمده فروشی مواد غذایی در پایتخت، تست مواد غذایی منجمد و یخ زده برای بررسی آلودگی به ویروس کرونا را در ژوئن آغاز کرد.

سازمان جهانی بهداشت اعلام کرده که هیچ غذا یا بسته بندی که عامل انتقال ویروس کرونا باشد، شناسایی نشده است اما چین می گوید ریسک ورود مجدد ویروس کرونا به کشور از طریق محصولات غذایی وجود دارد.

اعتراض شرکای تجاری چین پس از ماهها عصبانیت فزاینده از نحوه بازرسی واردات توسط مقامات گمرکی و بهداشتی این کشور صورت گرفته است که به گفته این کشورها مطابق با معیارهای جهانی نیست.

یک دیپلمات مقیم پکن در این باره گفت: هر زمانی که مقامات بهداشتی آزمایشی را انجام می دهند و به موردی برمی خورند باید نتایج آن را در اختیار شریک تجاری خود قرار دهند. ما حتی یک تحلیل لابراتواری ساده دریافت نکرده ایم. همه می پرسند آیا این درست است؟ آیا واقعا چینیهایی موردی پیدا کرده اند. همه از این تعجب می کنند که هیچ مدرکی داده نشده است.

جاسیندا آردن، نخست وزیر نیوزیلند پس از این که شهر جینان چین اعلام کرد در گوشت گاو منجمد نیوزیلندی ویروس کرونا را شناسایی کرده است، این یافته ها را زیر سوال برد و گفت: مطمئن نیست محصولات گوشتی که از کشورش صادر شده است آلوده به ویروس کرونا بوده باشد و هیچ شفافیت از جانب چین انجام نگرفته است. مقامات برزیلی پس از این که شواهدی از آلودگی گوشت مرغی برزیلی به ویروس کرونا اعلام شد، در اوت به شهر شنزن سفر کردند اما طبق وزارت کشاورزی برزیل، مقامات چینی هیچ اطلاعاتی درباره این که آیا ویروس فعالی یافته اند، ارائه نکردند.

به گفته یک مقام بازرگانی، چین در پاسخ به سازمان جهانی تجارت گفته است اقدامات تمهیدی بر مبنای علمی و برای حمایت حداکثری از جان مردم بوده است. بر اساس گزارش رویترز، چین به موارد شناسایی ویروس کرونای زنده در نمونه های غذای منجمد وارداتی اشاره کرده با این حال شواهدی از این که ویروس کرونا می تواند از طریق غذا به افراد منتقل شود را ارائه نکرده است.

کشورهای تولیدکننده بزرگ مواد غذایی از بازرسی محصولات وارداتی در چین و تست آنها برای ویروس کرونا به خشم آمده اند و از این کشور خواستند این رفتار را که برابر با محدودیت تجاری است، متوقف کند.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا به نقل از ایسنا، چین اعلام کرده که در بسته بندی محصولات غذایی ۲۰ کشور شامل گوشت خوک آلمانی، گوشت گاو برزیلی و ماهی هندی ویروس کرونا را شناسایی کرده اما مقامات خارجی می گویند عدم ارائه شواهد از سوی مقامات چینی به معنای آسیب دیدن تجارت و مخدوش شدن اعتبار غذای وارداتی بدون دلیل است. در نشست سازمان جهانی تجارت که روزهای پنجم و ششم نوامبر تشکیل شد، کانادا تست محصولات غذایی وارداتی توسط چین و مخالفت با واردات محصولاتی که تست اسید نوکلئیک مثبت داشته اند را محدودیتهای تجاری غیرمنطقی خواند و از این کشور خواست این رفتار را متوقف کند. کانادا که اعتراضش مورد حمایت استرالیا، برزیل، مکزیک، انگلیس و آمریکا قرار گرفت، استدلال کرد که چین توجیه علمی برای این اقداماتش ارائه نکرده است. چین از آن زمان بازرسی از مواد غذایی وارداتی را تشدید کرده است.

نشریه گلوبال تایمز که مورد حمایت حزب کمونیست چین است، مدعی شده که وجود ویروس کرونا در غذای وارداتی





هشدار فائو:

مقاومت میکروبی امنیت غذایی و معیشت میلیون‌ها خانوار کشاورز را تهدید می‌کند

سازمان خواربار و کشاورزی ملل متحد (فائو) در گزارشی با اشاره به مقاومت میکروبی (مقاومت آنتی‌بیوتیکی) به عنوان یک تهدید جهانی که نگرانی فزاینده‌ای را نسبت به سلامت انسان و دام ایجاد کرده است، نسبت به پیامدهای جدی مقاومت میکروبی برای ایمنی و سلامت غذایی، امنیت غذایی و تغذیه، و وضعیت اقتصادی میلیون‌ها خانوارهای زارع در سراسر جهان هشدار می‌دهد. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، مقاومت میکروبی به قابلیت میکروارگانسیم‌ها - باکتری‌ها، قارچ‌ها، ویروس‌ها و انگل‌ها - برای مقاومت در برابر مواد ضد میکروبی - مانند آنتی‌بیوتیک‌ها - که پیشتر در درمان عفونت‌ها مؤثر بوده‌اند، اشاره دارد. در نتیجه این پدیده، داروهایی که زمانی برای درمان بیماری‌ها مؤثر و کارا بودند، تأثیر کمتری داشته و یا بی‌فایده می‌شوند و به کاهش قابلیت درمان موفق عفونت‌ها منجر می‌شوند.

به گزارش فائو، کاربرد نادرست یا بیش‌از حد داروهای ضد میکروبی جهت درمان و جلوگیری از بیماری‌ها در بخش دامداری، آبی‌پروری و تولیدات زراعی اغلب با خطر بالقوه ظهور و گسترش میکروارگانسیم‌های مقاوم در برابر مواد ضد میکروبی همراه است.

شواهد آشکار علمی بر این دلالت دارند که مواد غذایی می‌توانند افراد را در معرض باکتری‌های مقاوم به مواد ضد میکروبی قرار دهند. این مسئله از جمله شامل غذاهای تولید شده در بخش دامداری و ماکیان، ماهی‌ها، میوه‌ها و سبزیجاتی است که چه به شیوه معمول و چه به شیوه ارگانیک تولید می‌شوند. به این ترتیب هنگامی که انسان‌ها میکروارگانسیم‌های مقاوم به مواد ضد میکروبی موجود در مواد غذایی را هضم می‌کنند، برخی از باکتری‌ها می‌توانند منجر به بیماری شوند. این گونه‌ها و دیگر انواع میکروارگانسیم‌های مقاوم به مواد ضد میکروبی همچنین می‌توانند همچون منبعی برای ژن‌های مقاوم به مواد ضد میکروبی باشند که دیگر میکروارگانسیم‌های موجود در دستگاه گوارش - شامل عوامل بیماری‌زای انسانی - آن‌ها را جذب کنند.

اقدامات توصیه‌شده برای مهار مقاومت میکروبی در زنجیره غذا تا کنون، مؤثرترین رویکرد برای محدود کردن استفاده از مواد ضد میکروبی در بخش کشاورزی، کم کردن نیاز به درمان بیماری‌های حیوانی و گیاهی است. این مسئله در خصوص دام‌ها و آبزیان، شامل اتخاذ شیوه‌های مناسب مدیریتی همچون امنیت زیستی، واکسیناسیون و تغذیه مناسب است.

در بخش تولیدات گیاهی، استفاده از رویه‌های تثبیت شده

مدیریت یکپارچه آفات که شامل یک رویکرد نظام‌مند طراحی شده برای کاهش خسارات اقتصادی به محصولات زراعی و به حداقل رساندن خطرات برای مردم و محیط زیست است که علاوه بر افزایش عملکرد محصولات می‌توانند نیاز به درمان‌های ضد میکروبی (آنتی‌بیوتیکی) را نیز کاهش دهند.

در سطح تولیدی، فائو از اجرای شیوه‌ها و اقدامات مناسب بهداشتی حمایت می‌کند، شیوه‌ها و اقداماتی که هدف آن‌ها جلوگیری از آلودگی‌ها و همچنین تشویق استفاده مسئولانه از داروهای ضد میکروبی - آنتی‌بیوتیک‌ها - برای کاهش خطرات مرتبط با ایمنی و سلامت غذایی است. این مسئله شامل گستره‌ای فراتر از مزارع کشاورزی بوده و در برگیرنده پایبندی تمامی بخش‌ها و افراد دخیل در تولید و کسب و کارهای مرتبط با مواد غذایی به شیوه‌های مناسب بهداشتی است، مسئله‌ای که باید از طریق یک نظام بازرسی مبتنی بر خطر اجرایی شود.

نظام‌های پایش و نظارت مؤثری که بتوانند کاربرد مواد ضد میکروبی و وجود مقاومت میکروبی در انسان‌ها و زنجیره‌های غذایی را رصد کنند نیز از جمله مسائل ضروری هستند. یک بخش مهم از چنین تلاش‌هایی، «برنامه‌های پایش بقایای داروهای دامپزشکی» است؛ این برنامه‌ها هم‌اکنون در برخی از کشورها در حال اجرا هستند اما در اغلب موارد نیازمند تقویت و بهبود می‌باشند.

فائو برای ترویج و تشویق تلاش‌های جهانی به منظور حصول اطمینان از ایمنی و سلامت غذایی مصمم است و در این راستا حمایت‌ها و آموزش‌های مرتبط با چگونگی استقرار برنامه‌های پایش بقایای داروهای دامپزشکی مؤثر را در اختیار کشورها قرار می‌دهد. یکی دیگر از کمک‌های این سازمان به کشورها، «بازار ارزیابی فائو برای نظام‌های آزمایشگاهی و نظارت بر مقاومت میکروبی» موسوم به FAO-ATLASS است. کشورها با حمایت فائو می‌توانند ظرفیت‌های ملی نظارتی و آزمایشگاهی خود را ارزیابی کرده و حوزه‌های اولویت‌دار برای تخصیص منابع و سرمایه‌گذاری‌ها را تعیین کنند.

فروشگاهها سه برابر حالت عادی، این تعادل بر هم خورد که هم اکنون با کاهش نگرانی مردم، شاهد افزایش توزیع و در نهایت آرامش بازار هستیم.

این مقام مسئول درباره اینکه آیا قیمت روغن تا پایان سال تغییر می‌کند، بیان کرد: با وجود واردات ماده اولیه روغن از خارج و وابستگی کامل به قیمت بورس جهانی پیش بینی می‌شود که با افزایش قیمت در بازارهای جهانی، نرخ نهایی کالا دستخوش تحولاتی در بازار قرار گیرد. رئیس هیئت مدیره انجمن صنفی روغن ادامه داد: با وجود واردات روغن خام با ارز ۴۲۰۰ تومانی، اما آنچه در بازار رخ داد مربوط به اثرات افزایش جهانی قیمت ارز در نرخ روغن تصفیه شده بود، ضمن آنکه واردات ملزومات و بسته بندی با ارز نیما بر بازار روغن تاثیر گذار است، اما کارخانه‌ها با همه این تفاسیر نباید به صلاح دید خود قیمت‌ها را افزایش دهند.

خلیلی در پایان تصریح کرد: کارخانه‌های روغن نباتی با ارائه مستندات لازم به سازمان حمایت و پس از بررسی اسناد و مدارک، توسط ستاد تنظیم بازار اجازه این کار را دریافت می‌کنند.



رئیس هیئت مدیره انجمن صنفی روغن نباتی: تقاضای سه برابری در برابر عرضه، بازار روغن را برهم زد؛ توزیع هزار تن بطری روغن در مغازه‌ها



خلیلی گفت: طی هفته‌های اخیر افزایش ۳ برابری تقاضا، تعادل بازار را بر هم زد، اما هم اکنون شاهد افزایش توزیع و آرامش بازار هستیم. به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی، به نقل از باشگاه خبرنگاران جوان؛ ابوالحسن خلیلی رئیس هیئت مدیره انجمن صنفی روغن نباتی، درباره آخرین جزئیات عرضه روغن حلب در بازار اظهار کرد: اگرچه تصور و ذهنیت خانوار از روغن‌های حلب روغن جامد است، اما با تغییر ساختار، استاندارد این روغن‌ها نیمه جامد است.

افزایش قیمت ورق، عاملی برای گرانی روغن حلب او با اشاره به اینکه بخش اعظم کمبود روغن در هفته‌های اخیر مربوط به روغن‌های حلب بوده است، افزود: با توجه به افزایش قیمت ورق، کارخانه‌ها تولید خود را متوقف کردند، اما در بخش خانوار، کارخانه‌ها در زمینه تولید روغن بطری پر توان کار کردند.

عرضه فراوان روغن حلب از هفته آتی در بازار خلیلی با اشاره به اینکه کمبودی در عرضه روغن بطری وجود ندارد، بیان کرد: اولویت نخست کارخانه‌ها پر کردن شلف‌های فروشگاه‌های زنجیره‌ای بود که خوشبختانه این امر محقق شد و اولویت دوم سوپرمارکت‌ها و خواربارفروشی‌های سطح شهر بوده است که از روز گذشته به طور متوسط روزانه یک هزار تن روغن در سطح این فروشگاه‌ها توزیع شد.

عضو انجمن صنفی روغن نباتی ادامه داد: از هفته آینده با افزایش تولید روغن حلب شاهد توزیع بیشتر در سطح فروشگاه‌ها و مغازه‌ها خواهیم بود.

او با بیان اینکه مشکلاتی در خصوص تامین و تخصیص ارز برای واردات دانه‌های روغنی و روغن خام وجود دارد، بیان کرد: با وجود تمامی مشکلات، میزان عرضه با تقاضا همخوانی دارد و طی هفته‌های اخیر به دلیل افزایش تقاضای مردم و خروج روغن از شلف‌های مغازه و



در ۷ ماه نخست امسال؛ ۱۵۴ هزار پرونده تخلف صنفی تشکیل شد



در هفت ماهه امسال ۲ میلیون و ۴۰۰ هزار بازرسی از واحدهای صنفی انجام شد که منجر به تشکیل ۱۵۴ هزار فقره پرونده شده است. به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی، و به نقل از وزارت صنعت، معدن و تجارت، در هفت ماهه امسال ۲ میلیون و ۴۰۰ هزار بازرسی از واحدهای صنفی انجام شد که نسبت به مدت مشابه سال گذشته ۴.۳ درصد افزایش داشته است.

تعداد بازرسی‌های انجام شده از واحدهای صنفی در ۷ ماهه سال گذشته ۲ میلیون و ۳۰۰ هزار بازرسی بوده است.

تعداد پرونده‌های متشکله در همین راستا در ۷ ماهه امسال ۱۵۴ هزار پرونده بوده که با توجه به تشکیل ۱۴۵ هزار فقره پرونده در مدت مشابه سال ۱۳۹۸، افزایش ۶.۲ درصدی را در این بخش شاهد بودیم.

همچنین تخلفات کشف شده در هفت ماهه امسال ۱۸۷.۲ هزار فقره بوده که نسبت به مدت مشابه پارسال افزایش ۰.۱ درصدی داشته است. تعداد تخلفات کشف شده در هفت ماهه سال گذشته (۱۳۹۸) حدود ۱۸۷ هزار تخلف بوده است.

گفتنی است که در هفت ماهه امسال به بیش از ۸۹ هزار فقره شکایت مردمی رسیدگی شد که با در نظر گرفتن آمار مدت مشابه پارسال (رسیدگی به ۸۶ هزار فقره شکایت) افزایش ۴ درصدی داشته است.

واردات کالا از بنادر کشور با حضور وزیر صمت برگزار شد، ضمن ارائه گزارشی از میزان کالاهای اساسی وارد شده به بندر شهید رجایی اظهار داشت: بندر شهید رجایی بیشتر برای موضوعات کانتینری پیش بینی شده است.

وی ادامه داد: زمانی که بار بصورت فله وارد بندر شهید رجایی می شود به لحاظ کاربری تعریف شده کانتینری نرم عملیات فله کاهش می یابد.

مدیر کل بنادر و دریانوردی هرمزگان با تاکید به اینکه هم اکنون چهار هزار تن برنج بصورت کانتینری وارد این بندر شهید رجایی شده است پیشنهاد کرد: بازرگانی دولتی به منظور کاهش توقف کشتی در لنگرگاه، کشتی ها کالاهای اساسی را بصورت کانتینر وارد این بندر کنند.

وی همچنین بر لزوم تقویت ارتباط نرم افزاری با هدف تبادل اطلاعات بیشتر بین گمرک و بنادر و سازمان تجارت تاکید کرد.

شایان ذکر است، در نشست بررسی موانع و مشکلات ترخیص کالاهای اساسی و مواد اولیه تولید، نمایندگان مردم در مجلس، استاندار هرمزگان، نمایندگان گمرکات، نمایندگان دستگاه نظارت، نمایندگان وزارت صمت و بانک مرکزی هر یک به بیان دیدگاه های خود پیرامون این موضوع پرداختند.



چرا کنسرو ماهی ارزان نشد؟

مدیرکل دفتر بهبود کیفیت، فرآوری و توسعه بازار آبزیان شیلات ایران گفت: اواخر آبان ماه اولین تخلیه صید این فصل آغاز می شود و با انتقال آنها به کارخانه ها تقریباً یک ماه تا یک ماه و نیم آینده قیمت تمام شده کنسرو ماهی روند کاهشی خواهد داشت.

به گزارش ایسنا؛ عیسی گلشاهی در پاسخ به این سوال که چرا با وجود آغاز فصل صید قیمت کنسرو ماهی برای مصرف کننده همچنان بالا است؟ اظهار کرد: هنوز ماهی های صید شده وارد بازار و کارخانه ها نشده است و پیش بینی می شود اواخر آبان ماه اولین تخلیه صید این فصل آغاز شود و با انتقال آنها به کارخانه ها تقریباً یک ماه تا یک ماه و نیم آینده قیمت تمام شده کنسرو ماهی روند کاهشی داشته باشد.

وی ادامه داد: در حال حاضر ماهی های استفاده شده در کنسروهایی که به بازار عرضه می شود از صید ابتدای سال یا وارداتی بوده و به زودی ماهی های صید جدید وارد فرآیند کنسروسازی می شوند.

مدیرکل دفتر بهبود کیفیت، فرآوری و توسعه بازار آبزیان شیلات ایران اضافه کرد: تغییر قیمت کنسرو الزاماً با تغییر قیمت درج شده



از سوی ستاد تنظیم بازار؛ حداکثر قیمت تحویل شکر سفید تولید داخل درب کارخانه تعیین شد

حداکثر قیمت تحویل شکر سفید تولید داخل درب کارخانه به ازای هر کیلوگرم به صورت یکسان برای مصارف صنف و صنعت و عمده خری خانوار ۶ هزار و ۶۵۰ تومان تعیین شد.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی، به نقل از وزارت صمت، ستاد تنظیم بازار حداکثر قیمت تحویل شکر سفید تولید داخل درب کارخانه به ازای هر کیلوگرم به صورت یکسان برای مصارف صنف و صنعت و عمده خری خانوار را معادل ۶ هزار و ۶۵۰ تومان تعدیل کرد.

همچنین حداکثر قیمت مصرف کننده در بسته بندی های یک کیلوگرمی کماکان ۸ هزار و ۷۰۰ خواهد بود.

همچنین با توجه به مشکلات تأمین مواد اولیه کارخانجات صنعتی مصرف کننده ذرت (کارخانجات صنعتی فروکتوز، گلوکز، دکستروز، نشاسته و ...) مقرر شد، میزان ۴۰۰ هزار تن ذرت، برای مصرف کارخانجات صنعتی تا پایان سال ۱۳۹۹ از محل واردات ذرت با ارز ۴,۲۰۰ تومان تأمین گردد.

وزارت جهاد کشاورزی مکلف است ۴۰۰ هزار تن ذرت اختصاص یافته به این بخش را از طریق سامانه بازارگاه ثبت، توزیع نظارت نماید. دبیرانجمن صنفی کارخانجات قند و شکر دو روز پیش، این قیمت ها را اعلام کرده و گفته بود این نرخ ها نهایی شده است.



مدیرکل بنادر و دریانوردی هرمزگان؛ چهار هزار تن برنج بصورت کانتینری وارد بندر شهید رجایی شده است

مدیرکل بنادر و دریانوردی هرمزگان گفت: چهار هزار تن برنج بصورت کانتینری وارد این بندر شهید رجایی شده است.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی، علیرضا محمدی کرجی ران در نشست مشترک گمرک و بنادر برای رفع مشکلات

مغازه برای مصرف کننده نهایی بدون تغییر نسبت به خردادماه ۸۷۰۰ تومان تعیین شد. دانایی از ابلاغ قیمت‌های جدید در روز جاری (شنبه ۲۴ آبان ۹۹) خبر داد و گفت: با توجه به افزایش چشمگیر هزینه‌های تولید، نظر ما این بود که قیمت شکر برای صنوف و صنایع باید ۶۸۰۰ تومان باشد که متأسفانه مورد توافق قرار نگرفت.

وی افزود: این مساله به زیان تولید است و به صنعت نیز خسارت وارد می‌کند. به عنوان مثال در خردادماه قیمت هر کیسه‌ای که شکر را در آن می‌ریزیم، ۲۰۰۰ تا ۲۰۵۰ تومان بود در حالی که همان کیسه الان ۵۰۰۰ تومان عرضه می‌شود و قیمتش ۲.۵ برابر شده است.

دانایی ادامه داد: همچنین قیمت لوازم یدکی، قطعات و سایر مواد اولیه نیز افزایش زیادی داشته اما متأسفانه ما نتوانستیم این مساله را در ستاد تنظیم بازار جا بیندازیم و آنان را قانع کنیم.

بی توجهی به هزینه‌های تولید در تعیین قیمت شکر در حالی است که هفته گذشته ستاد تنظیم بازار در نامه‌ای آزادسازی قیمت دو کالای شکر و لاستیک را با اعلام شرایطی ابلاغ کرد. طبق اعلام این نهاد چارچوب قیمت‌گذاری جدید باید بر مبنای قواعد سازمان حمایت باشد.

روی قوطی همراه نخواهد بود و این کاهش قیمت به صورت فروش‌های ویژه و تخفیف‌های مختلف انجام خواهد شد، زیرا با اتمام فصل صید دوباره با افزایش قیمت مواجه خواهیم شد و این امکان وجود ندارد که دائما و به صورت لحظه‌ای قیمت‌ها برای مراجعی از جمله سازمان حمایت اعلام شود. وی با اشاره به اینکه در یک برهه‌ای قیمت کنسرو ماهی تن تا ۳۲ هزار تومان هم رسید و در حال حاضر متوسط قیمت آن در بازار برای مصرف کننده ۲۶ هزار تومان است، اظهار کرد: پیش بینی می‌شود قیمت کنسرو ماهی به ۲۳ تا ۲۴ هزار تومان برسد.

گلشاهی با اشاره به اینکه قیمت مصوب کنسرو ماهی سال گذشته ۱۹ هزار و ۵۰۰ تومان بود و امسال به طور متوسط به ۲۴ هزار تومان خواهد رسید، افزود: باید توجه داشته باشیم که سایر هزینه‌های تولید هم امسال نسبت به سال گذشته افزایش داشته است و در همین یک ماهه قیمت روغن مورد استفاده در کنسرو ماهی که حدود ۱۸ درصد حجم قوطی را در برمی‌گیرد با افزایش چشمگیری مواجه شده است. مدیرکل دفتر بهبود کیفیت، فرآوری و توسعه بازار آبریان شیلات ایران در پایان از ورود کنسرو ماهی قزل‌آلا به صورت تولید تجاری به بازار خبر داد و گفت: اخیراً کنسرو ماهی قزل‌آلا به صورت گسترده وارد بازار شده است که از نظر قیمتی نسبت به کنسروهای دیگر به صرفه تر بوده و می‌تواند بخشی از نیاز بازار را تامین کند.

افزایش قیمت کنسرو ماهی از ابتدای سال کلید خورد و قیمت هر قوطی کنسرو ماهی تا ۳۲ هزار تومان هم رسید. افزایش قیمتی که علت آن پایان فصل صید و عرضه کم ماهی به بازار عنوان شده بود و مسئولان مربوطه نیز اعلام کرده بودند با آغاز فصل صید یعنی از پایان شهریور ماه و ورود صید جدید به کارخانه‌ها قیمت کنسرو ماهی روند کاهشی پیدا خواهد کرد.



وزیر صمت: به دنبال فراوانی کالاها و تامین به موقع مواد اولیه کارخانجات هستیم

وزیر صنعت، معدن و تجارت از ترخیص حدود ۱.۲ میلیون تن کالاهای اساسی و مواد اولیه رسوبی در گمرکات کشور پس از مصوبه اخیر ستاد اقتصادی دولت خبر داد.

به گزارش شاناتا، علیرضا رزم حسینی در گفتگو با خبرنگاران در بندرعباس با بیان این مطلب، افزود: اولویتهای اصلی وزارت صنعت، معدن و تجارت تولید و تجارت خارجی می‌باشد.

وی اضافه کرد: با توجه به شرایط خاص کشور اخیراً مصوبه‌ای از ستاد اقتصادی دولت ابلاغ شده است که نسبت به ترخیص کالاهای رسوبی در گمرکات کشور به خصوص در بندرعباس اقدام فوری انجام شود.

وزیر صمت بیان کرد: به همین منظور با سفری که به بندرعباس انجام داده ایم می‌خواهیم چگونگی انجام این ابلاغیه را مورد بررسی و پیگیری قرار دهیم، بازدید هوایی از گمرک خواهیم داشت و با مدیران گمرک و بنادر نیز در جلسه شرکت خواهیم کرد.

رزم حسینی ادامه داد: در شرایطی هستیم که باید چرخ تولید بهتر و بیشتر از گذشته بچرخد، به دنبال فراوانی کالاها و مایحتاج عمومی مردم و همچنین تامین به موقع مواد اولیه کارخانجات و واحدهای تولیدی هستیم. وی اعلام کرد: پس از مصوبه ستاد اقتصادی دولت مبنی بر ترخیص کالاهای رسوبی از گمرکات تا ۱.۲ میلیون تن کالا از گمرکات کشور ترخیص شده است.



دبیر انجمن قند و شکر خبر داد: قیمت شکر نهایی شد / نرخ برای مصرف کننده نسبت به خرداد ثابت ماند



دبیر انجمن قند و شکر از نهایی شدن قیمت شکر برای صنوف، صنایع و مصرف کنندگان خبر داد و گفت: قیمت نهایی برای خانوار بدون تغییر نسبت به خردادماه هر بسته یک کیلویی ۸۷۰۰ تومان باقی ماند. به گزارش مهر؛ بهمن دانایی، دبیر انجمن صنفی کارخانجات قند و شکر با اشاره به برگزاری جلسه ستاد تنظیم بازار و نهایی شدن قیمت شکر برای صنف، صنعت و همچنین خانوار، اظهار داشت: در این جلسه قیمت شکر تولید داخل درب کارخانه برای صنوف، صنایع و بصورت عمده، با حدود ۳۵۰ تومان افزایش نسبت به خردادماه ۶,۶۵۰ تومان تعیین شد. وی تصریح کرد: همچنین قیمت بسته یک کیلوگرمی شکر درب

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، پیروزی بخت با اشاره به روز ملی کیفیت، یکی از مباحث مهم در قانون تقویت و توسعه نظام استاندارد را موضوع کیفیت عنوان کرد و گفت: کیفیت باید در تمامی شئون زندگی تسری یابد.

وی با اشاره به موانع تحریم و مشکلات ناشی از شیوع ویروس کرونا گفت: با همت و پشتکار تولیدکنندگان توانستیم به جهش بزرگی در تولید دست یابیم بطوریکه در برخی موارد بی نیاز از واردات باشیم که این رشد، طلیعه ای است برای آینده ای روشن.

پیروزی بخت با اشاره به تحولات سیاسی و اقتصادی در دنیا تصریح کرد: موفقیت های اخیر سازمان ملی استاندارد ایران در کسب کرسی و ریاست کمیته های بین المللی در طول تاریخ این سازمان بی سابقه بوده است. رییس سازمان ملی استاندارد ایران در ادامه به تفسیر زندگی از بعد کمی و کیفی پرداخت و توجه مخاطبان را به ابعاد کیفی زندگی معطوف ساخت.

پیروزی بخت با اشاره به شعار حفاظت از زمین با استانداردها ابراز امیدواری کرد: با رعایت استانداردها محیط زیست ایمن و سالم تری را برای آینده فرزندان ایجاد کنیم.

در پایان از واحدهای نمونه تولیدی استان تهران با اهدا لوح و تندیس تقدیر به عمل آمد.



توزیع برنج وارداتی آغاز شد

معاون امور بازرگانی و توسعه تجارت سازمان صنعت، معدن و تجارت (صمت) استان تهران اعلام کرد که توزیع ۵۰۰۰ تن سهمیه برنج وارداتی به قیمت هر کیلو ۱۸ هزار و ۵۰۰ تومان برای عرضه در خرده فروشی ها در سطح استان تهران آغاز شده است.

مجتبی شیر قاضی، در گفت و گو با ایسنا، با اشاره به مصوبه صد و دهمین کارگروه ستاد تنظیم بازار کشور مبنی بر اختصاص و توزیع برنج وارداتی توسط شرکت بازرگانی دولتی ایران، اظهار کرد: توزیع ۵۰۰۰ تن سهمیه برنج وارداتی (هندی ۱۱۲۱) در کیسه های ۱۰ کیلویی به قیمت هر کیلو ۱۸ هزار و ۵۰۰ تومان برای عرضه در خرده فروشی ها در سطح استان تهران آغاز شده است.

به گفته وی توزیع در تهران و شهرستان های تابعه در شبکه های منتخب شامل فروشگاه های زنجیره ای، سازمان میادین میوه و تره بار شهرداری و صنوف منتخب انجام می شود.

□ **توزیع روغن نباتی و مرغ تا تثبیت قیمت ها ادامه دارد**
این مقام مسئول همچنین اعلام کرد که توزیع کالاهای اساسی از



معاون بازرسی و نظارت اتاق اصناف ایران: گرانفروشی نان کاهش یافت / سهمیه نانوایان تغییر نکرده است

معاون بازرسی و نظارت اتاق اصناف ایران اظهار داشت: گرانفروشی نانوایی ها کاهش یافته و با توجه به نرخ جدیدی که تصویب شد و افزایش قیمت پیدا کرد، نسبت به سال های گذشته کمتر شاهد تخلف هستیم. به گزارش ایسنا؛ بهنام نیک منش اظهار داشت: در مورد نظارت بر نانوایی ها ابلاغیه های زیادی به اتحادیه های صنفی و اتاق های شهرستان ها ارسال کردیم تا نظارت ویژه نسبت به رعایت مقررات نظام صنفی را داشته باشند و در صورت تخلف هم برخوردهای لازم قانونی را انجام دهند. در کنار این موضوع، بازرسان اتاق اصناف نیز در مورد کم فروشی و گران فروشی رصد می کنند. وی در مورد تخلفات نانوایان توضیح داد: در سراسر کشور هم پرونده هایی در مورد نانوایان داریم که بیشتر کم فروشی و گران فروشی است، ولی گرانفروشی نانوایی ها کاهش داشته و با توجه به نرخ جدیدی که تصویب شد و افزایش قیمت پیدا کرد، نسبت به سال های گذشته کمتر شاهد تخلف هستیم. نیک منش در پاسخ به سوالی پیرامون گرانفروشی به خاطر ارائه نان کنجیدی اظهار کرد: مصوبه وجود دارد که اگر کسی درخواست نان کنجیدی کرد مشکلی نیست، اما باید بنا بر تقاضای مشتری باشد. وی افزود: برای گران شدن آرد درخواست شده بود که این کار صورت نگرفت، سهمیه نانوایان نیز تغییر نکرده است.



رشد صادرات در مقابل کاهش واردات نتیجه تلاش تولید کنندگان است

نیره پیروزی بخت، رییس سازمان ملی استاندارد ایران در آیین گرامیداشت روز جهانی استاندارد استان تهران در جمع واحدهای نمونه تولیدی استان، توسعه صادرات و کاهش واردات را در شرایط تحریم و کرونا حاصل تلاش بی وقفه صنعتگران و تولیدکنندگان دانست که در سال جهش تولید خوش درخشیدند.

حمایت مصرف کنندگان و تولید کنندگان تسویه گردد. تبصره ۲: واحد های تولیدی و عوامل توزیع شکر ملزم می باشند اطلاعات مربوط به فروش خود را در سامانه جامع تجارت و سامانه ۱۲۴ ثبت نمایند.

جمله روغن نباتی و مرغ منجمد نیز انجام شده و تا تثبیت قیمت‌ها ادامه خواهد داشت.

به گزارش ایسنا، اواخر شهریورماه بود که عرضه روغن جامد در فروشگاه‌ها کم شد و قیمت آن نیز افزایش یافت. کمتر از یک ماه بعد نیز روغن مایع در بازار کمیاب شد؛ به طوری که این کالا یا در مغازه‌ها و فروشگاه‌های بزرگ نبود یا به هرنفر تنها یک روغن فروخته می شد. اگر چه بنا بر وعده مسئولان مربوطه قرار بود از هفته گذشته روغن در بازار توزیع و مشکل این کالای پرمصرف حل شود اما به نظر می رسد این وعده به ویژه در بخش روغن جامد هنوز به طور کامل عملیاتی نشده است.

□ تا پایان سال ۳۳ هزار تن شکر مصرف خانوار در تهران توزیع می‌شود

شیرقازی همچنین از تخصیص شکر مورد نیاز تا پایان سال جاری از محل تولید داخل خبر داد و گفت که تا پایان سال ۳۳ هزار تن شکر مصرف خانوار در تهران توزیع می‌شود.

وی با بیان اینکه نرخ مصوب مصرف کننده در قالب بسته بندی یک کیلو گرمی ۸۷۰۰ تومان است که پیش‌تر از سوی سازمان حمایت مصرف کنندگان و تولید کنندگان اعلام شده بود، تاکید کرد که نظارت لازم جهت عرضه در شبکه‌های توزیع شامل فروشگاه‌های زنجیره‌ای سازمان میادین میوه و تره بار شهرداری فروشگاه‌ها و تعاونی‌های مصرف و رعایت قیمت‌های مصوب توسط بازرسان سازمان صمت و اتاق اصناف و تعزیرات حکومتی انجام می‌شود.



افزایش ۱۴۴ تا ۲۰۲ درصدی قیمت کالاهای اساسی طی ۲ سال گذشته

بررسی های انجام شده نشان می دهد قیمت کالاهای اساسی طی دوساله (از فروردین ۹۷ تا مرداد ۹۹) بین ۱۴۴ تا ۲۰۲ درصد رشد داشته است.

به گزارش خبرگزاری تسنیم، براساس آمارهای اعلام شده، قیمت کالاهای اساسی در دو سال گذشته افزایش قابل توجهی داشته است به طوری که حتی کالاهایی مثل گوشت مرغ که ارز ترجیحی نیز دریافت مینمایند رشد قیمت بالای ۱۰۰ درصدی را تجربه نموده اند که این مسئله ضرورت حمایت از اقشار ضعیف جامعه را نشان میدهد.

بررسیهای انجام شده نشان میدهد قیمت کالاهای اساسی طی مدت حدود دوساله (از فروردین ۹۷ تا مرداد ۹۹) بین ۱۴۴ تا ۲۰۲ درصد رشد داشته است.



نایب رییس شورای ملی زعفران خبر داد: خرید حمایتی زعفران توسط دولت با هدف حمایت از تولید کنندگان

نایب رییس شورای ملی زعفران گفت: با توجه به پایین بودن قیمت زعفران در بازار، دولت برای خرید حمایتی این محصول در برخی استان‌های کشور ورود کرده که این اقدام به نفع زعفران کاران است. به گزارش ایرنا؛ غلامرضا میری درباره وضعیت فعلی بازار زعفران و برنامه ورود دولت برای خرید حمایتی و مشکلات این صنعت، افزود: دولت از روز ۱۸ آبان‌ماه خرید حمایتی این محصول از کشاورزان را در برخی استان‌ها آغاز کرد.



ارز ۴۲۰۰ تومانی شکر حذف شد



بر اساس تصمیم کارگروه تنظیم بازار اولویت ارزی واردات شکر برداشته شد و ارز این محصول از نرخ ۴۲۰۰ تومان به نیمایی تغییر کرد. به گزارش تسنیم بر اساس تصمیم کارگروه تنظیم بازار اولویت ارزی شکر برداشته شد و این محصول از گروه یک به گروه دو کالایی رفت. بر این اساس ارز مورد نیاز برای واردات شکر از ارز رسمی ۴۲۰۰ تومانی به ارز نیمایی تغییر یافت.

در مصوبه کارگروه تنظیم بازار آمده است: با توجه به تغییر اولویت ارزی شکر از گروه یک به گروه دو، مقرر شد قیمت گذاری شکر تولید داخل توسط انجمن ذیربط و بر اساس ضوابط قیمت گذاری سازمان حمایت مصرف کنندگان و تولید کنندگان صورت گیرد.

تبصره ۱: بابت هر کیلوگرم شکر صنف و صنعت مبلغ ۵۰۰۰ ریال مطالبات کارخانجات از دولت بر اساس کنترل و محاسبات سازمان



دبیر سندیکای صنایع کنسرو ایران: استفاده از پنبه در تولید تن ماهی تکزیب شد

دبیر سندیکای صنایع کنسرو ایران استفاده از پنبه در تولید تن ماهی توسط برخی کارخانجات تولیدی را به شدت تکزیب کرد و گفت: تولید تن ماهی در کشور با نظارت دقیق دستگاه‌های ناظر انجام می‌شود. سید محمد میر رضوی، دبیر سندیکای صنایع کنسرو ایران در گفتگو با خبرنگار مهر در واکنش به فیلم کوتاهی که در برخی شبکه‌های اجتماعی منتشر شده و فردی با شستن تکه‌های تن ماهی با آب، ادعا می‌کند که در تولید تن ماهی از پنبه استفاده شده و تقلب شده است، اظهارداشت: بنده هم این کلیپ را دیده‌ام و این مساله را قویاً تکزیب می‌کنم. متأسفانه مشخص نیست چه کسی این کلیپ را منتشر کرده و به اعتقاد ما اهداف این افراد آسیب زدن به صنعت تن ماهی کشور است. وی اضافه کرد: در همین راستا، کمیته فنی آبریان سندیکای صنایع کنسرو نام‌های را خطاب به وزارت صمت و سایر دستگاه‌های مربوطه آماده کرده که به زودی آن را ارسال می‌کنیم و ما در این نامه از مسئولان درخواست کرده‌ایم مساله را به جد پیگیری کنند. میر رضوی افزود: در تولید برخی از تن ماهی‌ها، از مارلین ماهی (بادبان ماهی) استفاده می‌شود و این نکته روی قوطی تن ماهی نیز عنوان شده است و در کلیبی که منتشر شده نیز از همین نوع ماهی برای تولید تن استفاده شده است.

وی ادامه داد: ۸۰ درصد گوشت ماهی پروتئین بوده و باقی آن، پر وتئین‌های میوفیبر است؛ مارلین ماهی نیز یک ماهی بسیار مغذی است و مشکلی برای مصرف کننده ندارد اما ضخامت بیشتری نسبت به سایر ماهیان تن دارد به همین جهت قیمت پایین‌تری هم دارد. آنچه در کلیپ مذکور به عنوان پنبه معرفی می‌شود، در واقع بخشی از بافت گوشت مارلین ماهی است و اینگونه نیست که تولیدکننده با هدف تقلب، به جای گوشت ماهی، پنبه را به ترکیب تن ماهی اضافه کرده باشد. وی تصریح کرد: بنظر می‌رسد فرد انتشار دهنده این فیلم در فضای مجازی قصد سواستفاده دارد. شاید هم از سر بی اطلاعی، دچار سوپرداشت شده است.

وی تصریح کرد: تن ماهی به عنوان یک غذای سالم در جهان شناخته می‌شود و در ایران نیز چون ماهی‌های تنی که کنسرو می‌شود فرایند حرارت را طی می‌کنند، نیازی به مواد افزودنی ندارند و بنابراین از هیچ‌گونه مواد نگهدارنده در تولید این محصول استفاده نمی‌شود.

وی با اشاره به اینکه وزارت بهداشت و سازمان ملی استاندارد بر تولید تن در کشور نظارت دقیق دارند، گفت: به مصرف کنندگان اطمینان می‌دهم که تن ماهی تولید شده در کشور کاملاً سالم و بهداشتی است.

وی بیان داشت: اکنون مشکل بازار زعفران ناشی از افزایش هزینه‌های تولید، افت قیمت محصول در بازار، کاهش نقدینگی کشاورزان و کاهش صادرات به دلیل نقل و انتقالات ارزی است.

رئیس اتحادیه ملی صادرکنندگان زعفران اظهار داشت: در چنین شرایطی، ورود دولت برای خرید حمایتی زعفران از کشاورزان اقدام بجایی است که دولت قیمت‌گذاری کارشناسی روی محصول انجام دهد، حتی در صورتی که اقدام به خرید نکند این امر می‌تواند در حمایت از این صنعت موثر باشد. میری گفت: اکنون دولت زعفران را در دو رتبه‌بندی، زعفران نگین با قیمت هر کیلوگرم ۱۳ میلیون تومان و زعفران پوشال (شبه نگین) را با قیمت هر کیلوگرم ۱۱ میلیون تومان به صورت حمایتی می‌خرد. وی با بیان اینکه زعفران دارای ۶ رتبه‌بندی در بازار است، اظهار داشت: اکنون هر کیلوگرم زعفران در بازار بین هشت میلیون و ۵۰۰ هزار تومان تا ۱۴ میلیون تومان قیمت دارد که زعفران نگین در بازار بین ۱۰ میلیون تا ۱۴ میلیون تومان و زعفران پوشال بین ۱۰ میلیون تا ۱۱ میلیون تومان است.

نایب رئیس شورای ملی زعفران یادآور شد: دولت برای خرید حمایتی زعفران، شرط پرداخت نقدی ۳۰ درصدی و پرداخت ۷۰ درصد باقی‌مانده پول برای سه ماه بعد را تعیین کرده است.

وی بر این باور است که برای حمایت از زعفران کاران لازم بود ۷۰ درصد پول کشاورزان به صورت نقدی و ۳۰ درصد سه ماه بعد پرداخت شود تا کشاورز برای معیشت و کشت بعدی خود نقدینگی لازم را داشته باشد. میری گفت: به دلیل افزایش هزینه‌های تولید، زعفران کاران نقدینگی کافی برای کشت بعدی خود ندارند، بنابراین همین موضوع می‌تواند در کاهش سطح زیر کشت زعفران سال آینده تاثیرگذار باشد. این مقام صنفی گفت: اکنون تولیدکنندگان بر این باورند که قیمت کنونی زعفران در بازار کمتر از قیمت تمام شده محصول یعنی هر کیلوگرم بین ۱۰ میلیون تا ۱۲ میلیون تومان است.

رئیس اتحادیه ملی صادرکنندگان زعفران افزود: اکنون محصول زعفران در ۲۵ استان کشور کشت می‌شود که افزایش سطح زیر کشت و تولید، موجب کاهش قیمت در بازار شده، تا جایی که تولید زعفران برای کشاورزان مقرون به صرفه نیست.

وی تاکید کرد: قیمت زعفران در بازار باید به گونه‌ای تعیین شود که تولید این محصول برای کشاورز صرفه اقتصادی داشته باشد.

میری، ایران را همچنان بزرگترین تولیدکننده و صادرکننده زعفران جهان برشمرد و اظهار داشت: بزرگترین رقیب ایران سالیانه حدود ۱۴ تن زعفران تولید می‌کند، اما برای حفظ این رتبه در جهان باید با حمایت دولت اقدامات لازم انجام شود تا تولید این محصول کاهش نیابد. طبق آمارهای موجود پارسیال ۵۰۰ تن زعفران در سطح بیش از ۱۲۳ هزار هکتار کشت شد که از این میزان بیش از ۲۷۲ هزار تن محصول به کشورهای مختلف جهان صادر شد.

سال گذشته حدود ۷۵ تن محصول زعفران در دو رتبه‌بندی با قیمت‌های بین ۹ میلیون و ۲۰۰ هزار تومان تا ۱۰ میلیون و ۵۰۰ هزار تومان توسط سازمان مرکزی تعاون روستایی ایران از کشاورزان خریداری شد.

بیشترین میزان تولید زعفران ایران مربوط به استان‌های خراسان رضوی و جنوبی است.



کوتاه و خواندنی از دنیای غذا و سلامت بخوانید و سالم باشید

۷ خاصیت شگفت‌انگیز گل کلم برای سلامتی

همچنین باعث تنظیم نسبت کلسترول در خون می‌شود.

۴. محافظت در برابر سرطان

وب سایت "Medical News Today" به مطالعه‌ای اشاره کرده است که ثابت می‌کند گل کلم به محافظت در برابر بیماری‌های سرطانی کمک می‌کند؛ زیرا حاوی درصد بالایی آنتی‌اکسیدان و "ایندول-۳-کاربینول" است که دارای یک اثر ضد استروژن محافظتی است و مانع رشد سلول‌های سرطانی می‌شود که این به نوبه خود بدن را از ابتلا به سرطان ریه، پستان، دهانه رحم و مثانه محافظت می‌کند.

۵. فواید گل کلم برای زنان باردار

گل کلم یک ماده غذایی مفید برای خانم‌ها در دوران بارداری است؛ زیرا سرشار از ویتامین‌های مهم و مورد نیاز برای این دوره از جمله ویتامین C، ویتامین A و ویتامین B است که این ویتامین‌ها به رشد سلول‌های جنین و رشد سیستم عصبی کمک و ایمنی مادر را تقویت می‌کنند.

۶. تقویت استخوان‌ها

کمبود ویتامین K یکی از دلایل بیماری‌های استخوانی است. گل کلم سرشار از ویتامین K است که از قرار گرفتن در معرض پوکی استخوان محافظت و از احتمال شکستگی جلوگیری می‌کند؛ زیرا ویتامین K موجود در گل کلم باعث افزایش جذب

کلسیم و کاهش دفع آن از طریق ادرار می‌شود.

۷. محافظت از دستگاه گوارش

گل کلم سرشار از فیبر غذایی و آب است که از دستگاه گوارش در برابر برخی مشکلات از جمله یبوست، التهاب روده، قرار گرفتن در معرض سرطان معده و روده بزرگ محافظت و روند هضم غذا را تسهیل می‌کند.

گل کلم یک غذای سرشار از مواد مغذی است که برای سلامتی مفید بوده و بدن را از بیماری‌ها محافظت می‌کند.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا به نقل از وب سایت العین، گل کلم یک غذای سرشار از مواد مغذی است؛ به طوریکه حاوی انواع ویتامین‌ها، مواد معدنی و آنتی‌اکسیدان است که برای سلامتی مفید بوده و بدن را از بیماری‌ها محافظت می‌کند.

در این گزارش از ۷ خاصیت فوق‌العاده گل کلم برای سلامتی می‌گوییم:

۱. تقویت توانایی‌های ذهنی

گل کلم حاوی درصد بالایی کولین است که در بهبود کیفیت خواب، افزایش مهارت‌ها و توانایی‌های آموزشی و نیز تقویت حافظه نقش دارد. کولین موجود در گل کلم انتقال سیگنال‌های عصبی را بهبود می‌بخشد.

۲. فواید گل کلم برای رژیم غذایی

گل کلم حاوی خواص زیادی است که آن را برای کاهش وزن مفید می‌کند؛ زیرا کالری کمی دارد و یک فنجان گل کلم فقط ۲۵ کالری دارد. همچنین منبعی غنی از فیبر است که به تنظیم فرآیند هضم و احساس سیری کمک می‌کند و همچنین حاوی مقادیر زیادی آب مفید برای کاهش وزن است.

۳. حفاظت از قلب و عروق

گل کلم سرشار از آنتی‌اکسیدان‌های قدرتمند است که به جلوگیری از بیماری‌های قلبی عروقی کمک و همچنین از بدن در برابر سکنه مغزی محافظت می‌کند. مطالعات علمی نشان داده است که خوردن گل کلم به طور منظم به کاهش میزان بیماری‌های قلبی و بیماری‌های مرتبط با رگ‌ها کمک می‌کند و



پروبیوتیک‌ها در مقابله با کووید ۱۹ اهمیت دارند

تأثیر می‌گذارند. در همین رابطه، محققان میکروبیوم‌های مدفوع ۱۵ بیمار کرونایی را با افراد سالم مقایسه کردند. محققان دریافتند افزایش میزان میکروارگانیزم‌های مثبت در روده می‌تواند بر مقابله با کووید ۱۹ تأثیر داشته باشد. همچنین مصرف پروبیوتیک‌ها موجب تنظیم و تعدیل مثبت جامعه باکتریایی در روده‌ها می‌شود که همین مسئله می‌تواند ریسک بیماری‌های مرتبط با روده را کاهش دهد. همچنین میکروبیوم‌های روده اسیدهای چرب با زنجیره کوتاه ترشح می‌کنند که تأثیر سیستمیک بر کل بدن دارد.

محققان معتقدند هماهنگ‌سازی میکروبیوم‌های روده با مصرف پروبیوتیک‌ها می‌تواند ابزاری برای کمک به بدن در راستای مقابله با کووید ۱۹ باشد. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا به نقل از صبا سلامت، شواهد تازه حاکی از وجود رابطه بین عفونت کووید ۱۹ و وضعیت میکروبیوم‌های روده است. این یکی از چندین فاکتور تأثیرگذار بر شدت بیماری است. با در نظر گرفتن این حقیقت که روده رابطه شدیدی با سیستم ایمنی، وضعیت التهابی و توانایی به چالش کشیدن پاتوژن‌ها را دارد، میکروبیوم‌های روده هم می‌توانند در پیامدهای ناشی از ویروس تأثیرگذار باشند. از اینرو، پروبیوتیک‌ها و پری‌بیوتیک‌ها در جهت کاهش عفونت‌های تنفسی استفاده می‌شوند. میکروبیوم‌های روده به چندین روش بر انتقال ویروس و روند پیشرفت بیماری

اتفاقاتی که با مصرف روزانه سیر در بدن رخ می دهد



سیر دارای فواید زیادی است که مصرف آن در طول روز می تواند باعث عملکرد بهتر بدن شود.

سیر یک ماده غذایی فوق العاده بوده و از نظر درمانی دارای خواص زیادی است و بانوان ایرانی همواره از آن در تهیه غذای روزانه خود استفاده می کنند. باید بدانید که خواص سیر فقط مراقبت از شما در برابر سرماخوردگی را شامل نمی شود و فواید زیادی برای آن ذکر شده است که در ادامه می خوانید.

رفع بوی بد بدن

خواص ضدباکتری سیر مانع بوی بد بدن می شود.

سیستم ایمنی بدن بهبود می یابد

از زمان های قدیم گفته اند که سیر از بدن در برابر ویروس ها محافظت می کند. اما دانشمندان یک بار دیگر تأیید کرده اند که برای جلوگیری از بیمار شدن در زمستان باید مرتباً سیر مصرف کنید. این تأثیر به دلیل ویتامین ها، روغن های مفید و اسیدهای آمینه است. علاوه بر این، سیر آلیسین دارد، نوعی ترکیب آلی که باکتری ها و قارچ ها را از بین می برد.

فشار خون پایدار می شود

اگر از فشار خون بالا رنج می برید، سیر را به رژیم غذایی خود اضافه کنید. سیر عروق را باز کرده و فشار شریانی را کاهش می دهد. برای درمان فشار خون بالا، باید روزانه ۴ حبه سیر مصرف کنید. اما یادتان باشد که این روش تنها روش درمانی فشار خون نیست و باید قبل از استفاده از سیر یا مکمل های غذایی با پزشک تان مشورت کنید.

حافظه تان بهبود می یابد

طبق یک نظریه، بدن و مغز انسان به دلیل یک واکنش اکسیداسیون شیمیایی پیر شده و این فرایند باعث از بین رفتن سلول ها می شود و با گذشت زمان پوست را شل می کند. با مصرف سیر آنتی اکسیدان ها با اکسیداسیون بیش از حد مبارزه و به ما در حفظ جوانی کمک می کنند.

سیر حاوی ترکیباتی است که مانع پیری مغز می شوند. افراد مسن با مصرف سیر خطر آلزایمر را کاهش داده و جوان ها حافظه شان را بهبود بخشیده و

بهره وری مغز را افزایش می دهند.

استقامت شما بیشتر می شود

سیر باعث می شود قلب و عضلات موثرتر عمل کنند. اگر ورزش می کنید، مصرف سیر نتایج شما را بهبود می بخشد. در یونان باستان، هنگامی که دوپینگ در کار نبود، ورزشکاران المپیک سیر می خوردند. به علاوه سیر برای کسانی که ورزشکار نیستند هم مفید است، زیرا باعث کاهش خستگی و افزایش بهره وری می شود.

مو و پوست بهبود می یابد

سیر باعث افزایش رشد مو و ضخیم تر شدن آن می شود، حتی می تواند آلورپیسی موضعی را درمان کند. برای رسیدن به این نتیجه، باید آن را روی پوست سر بمالید. فیبروبلاست ها (سلول های مسئول تجدید پوست) نسبت به سیر واکنش مثبت دارند. ۲ حبه سیر در روز برای تولید کلاژن طبیعی و کشسانی پوست کافی است.

روند کاهش وزن تان تسریع می شود

در نتیجه واکنش های شیمیایی پیچیده، آجوتن فرایند ویژه ای را در خون فعال کرده و رسوبات چربی را از بین می برد. وقتی رژیم غذایی نادرست و نامتعادل دارید، سیر روند افزایش وزن را مهار می کند. این ماده خوراکی کالری اضافی را می سوزاند. البته فقط در صورتی که میزان کافی از آن را بخورید.

مصرف زیاد تخم مرغ خطر دیابت را افزایش می دهد

محققان استرالیایی می گویند



نتایج یک مطالعه جدید نشان می دهد مصرف بیش از حد تخم مرغ می تواند ریسک ابتلا به دیابت را افزایش دهد. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا به نقل از مهر، در این مطالعه محققان دانشگاه ساوت استرالیا به بررسی مصرف تخم مرغ در نمونه گسترده ای از افراد بزرگسال چینی برآمدند. نتایج نشان داد افرادی که به طور منظم روزانه یک تخم مرغ یا بیشتر مصرف می کنند (معادل ۵۰ گرم) ریسک دیابت در آنها ۶۰ درصد افزایش می یابد. به گفته محققان، رژیم غذایی یک فاکتور مهم و شناخته شده در شروع دیابت نوع ۲ است از اینرو شناسایی طیف وسیعی از فاکتورهای رژیمی تأثیرگذار بر شیوع روبه افزایش این بیماری مهم است. محققان در این تحقیق متوجه شدند مصرف طولانی مدت و زیاد تخم مرغ (بیش از ۳۸ گرم در روز) خطر دیابت را حدود ۲۵ درصد افزایش می دهد. همچنین افرادی که به طور منظم بیش از ۵۰ گرم تخم مرغ (معادل یک تخم مرغ در روز) مصرف می کنند احتمال ابتلا به دیابت در آنها ۶۰ درصد افزایش می یابد. محققان متوجه شدند این تأثیر در زنان مشهودتر از مردان است. پژوهشگران معتقدند باید تحقیقات بیشتری در این زمینه انجام شود.

مدیر عامل اتحادیه تعاونی‌های لبنی:

تعطیلی صنعت لبنیات در سایه افزایش مجدد قیمت‌ها



مدیر عامل اتحادیه تعاونی‌های لبنی گفت: علی‌رغم افزایش قیمت‌ها، فروش محصولات لبنی بر مبنای نرخ مصوب است که با این وجود کارخانه‌ها چاره‌ای جز تعطیلی ندارند.

علی احسان ظفری مدیر عامل اتحادیه تعاونی‌های لبنی، از افزایش قیمت شیرخام خبر داد و گفت: در حال حاضر شیرخام ۲ برابر نرخ مصوب عرضه می‌شود که برای بحث صنایع تبدیلی کار سختی است.

او افزود: علی‌رغم افزایش قیمت مواد اولیه اعم از شیرخام، بسته بندی و حمل و نقل، اما فروش محصولات لبنی بر مبنای نرخ مصوب است که با این وجود کارخانه‌ها چاره‌ای جز تخلف یا تعطیلی ندارند.

ظفری با بیان اینکه مخالف افزایش قیمت محصولات لبنی هستیم، گفت: دولت باید تدابیری بیندیشد تا مواد اولیه با قیمت مناسب در اختیار صنعت قرار گیرد، در غیر این صورت واحدهای لبنی دیگر توان تولید با زیان را ندارند.

افزایش قیمت لبنیات راه چاره صنعت نیست مدیرعامل اتحادیه تعاونی‌های لبنی درباره تاثیر گرانی لبنیات بر سرانه مصرف بیان کرد: با افزایش مجدد قیمت محصولات لبنی، میزان مصرف کاهش می‌یابد، چرا که دهک‌های پایین جامعه به سبب عدم توان خرید، لبنیات نمی‌خرند.

او پرداخت یارانه مستقیم را یکی از راهکارهای استمرار فعالیت کارخانه‌های لبنی اعلام کرد و گفت: اگر دولت از این صنعت حمایت نکند، به سبب افزایش قیمت لبنیات ناشی از بالارفتن هزینه‌های تولید، محصولات لبنی از سفره خانوار حذف می‌شود.

مدیر عامل اتحادیه تعاونی‌های لبنی ادامه داد: با وجود افزایش هزینه‌های تولید، صنعت لبنیات چاره‌ای جز افزایش ۲ تا ۳ برابری قیمت‌های فعلی ندارد که با این وجود لبنیات به عنوان کالای لوکس از سبد مصرفی بسیاری از اقشار حذف می‌شود.

ظفری با اشاره به دلایل عدم اجرای مصوبه اخیر کارگروه تنظیم بازار بیان کرد: با وجود مصوبه کارگروه تنظیم بازار در ۳۰ شهریور مبنی بر اصلاح فوری قیمت شیرخام و محصولات لبنی از سوی وزارت جهاد و سازمان حمایت، اما افزایش قیمت به نتیجه‌ای نرسید چرا که وزارت جهاد کشاورزی و

مستقیم به محصولات لبنی اختصاص دهد تا هر کیلو شیر با نرخ یک هزار تومان و پنیر با نرخ ۳ هزار تومان در اختیار مردم قرار گیرد، صنایع لبنی رونق می‌گیرند و با این وجود همه مردم می‌توانند کالای لبنی را مصرف کنند.

کاهش سرانه مصرف لبنیات در راه است

این مقام مسئول با انتقاد از کاهش سرانه مصرف لبنیات گفت: سرانه مصرف لبنیات از ۱۲۰ کیلو در سال ۸۹ به کمتر از ۶۰ کیلو گرم رسیده که این امر یک فاجعه است و البته افزایش مجدد قیمت لبنیات بر کاهش مجدد سرانه مصرف لبنیات و تعطیلی کارخانه‌ها یکی پس از دیگری دامن می‌زند که حمایت دولت تنها راهکار رونق صنعت است که متأسفانه دولت در بحث مالیات، ارزش افزوده، بیمه و بانک فشار بر صنعت لبنیات می‌آورد.

به گفته ظفری، علی‌رغم آنکه مواد پتروشیمی در اختیار دولت است، اما در طول یکسال سه برابر رشد می‌کند که با این وجود چطور می‌توان انتظار داشت که قیمت محصولات لبنی بالا نرود.

مدیرعامل اتحادیه تعاونی‌های لبنی در پایان تصریح کرد: دولت باید فضایی را ایجاد کند که مردم از لبنیات گریزان نشوند، چرا که در صورت تحقق این امر چند برابر این منابع باید صرف واردات دارو شود.

وزارت صمت هر کدام دلایلی دارند، اما آنچه حائز اهمیت است در ابتدا باید مصرف‌کننده دیده شود. این مقام مسئول ادامه داد: دولت با حمایت‌های لازم باید کاری کند که مصرف‌کننده، قدرت خرید محصولات لبنی و واحدهای فرآوری و دامپروری، قدرت تولید شیر را داشته باشند و بدون شک اگر خود را کنار بکشند و تمامی مشکلات را بر دوش صنایع لبنی بگذارند، با مشکلاتی روبه‌رو می‌شویم.

او با بیان اینکه افزایش ۲ برابری قیمت محصولات لبنی راهگشای مشکل صنایع لبنی نیست، گفت: اگر چه در شرایط فعلی صنایع لبنی متحمل زیان هستند، اما با افزایش قیمت مشکل حل نمی‌شود چرا که با این وجود بخش عمده مصرف‌کنندگان را از دست می‌دهیم و کار به جایی می‌رسد که با کاهش تولید، تعدادی از واحدهای لبنی به تعطیلی کشانده می‌شوند.

مدیرعامل اتحادیه تعاونی‌های لبنی با اشاره به اینکه سامانه بازارگاه نهاده دامی راهکار مناسبی برای حمایت از صنعت لبنیات نیست، بیان کرد: با وجود انحراف سامانه بازارگاه نهاده‌های دامی، مشکلات ۲ چندان شده، در حالی که اگر دولت ارز ۴۲۰۰ تومانی را پس از تبدیل به ریال به طور

جمال رازقی جهرمی:

عوامل اصلی مشکلات کنونی، غلط بودن ریل گذاری اقتصاد است

گذشته متوجه صادر کنندگان شد و گفت: خوشبختانه در فارس به واسطه حمایت بسیار خوب استاندار اجازه داده نشد که هیچ صادر کننده‌ای پایش به مراکز قضایی و انتظامی باز شود اما در مابقی استان‌ها مواردی گزارش شد.

رئیس اتاق شیراز با تأکید بر اینکه نباید مشکلات اقتصاد کشور را بر گردن تحریم و کرونا انداخت، غلط بودن ریل گذاری اقتصاد را عامل اصلی مشکلات کنونی دانست و گفت: به فرض اینکه دو سه میلیارد دلار کالا هم رفته و پولش برنگشته بود، آیا ارزش داشت در سال جهش تولید عرصه را بر صادر کننده تنگ کنند؟ تاریخ درباره این موضوع قضاوت خواهد کرد.

رازقی در ادامه سخنان خود ضمن تبریک روز ملی صادرات، گفت: دست تک‌تک صادر کننده‌ها حتی کسانی که موفق شدند هزار دلار کالا در این شرایط سخت صادر کنند، به گرمی می‌فشاریم. او همچنین به برگزاری شورای گفت‌وگوی دولت و بخش خصوصی در سطح ملی اشاره کرد و گفت: پس از مدت‌ها ظاهر رئیس کل بانک مرکزی متوجه شده مسیری که می‌رود غلط است و پیشنهادهایی از سوی اتاق ارائه شده که احتمالاً مصوب خواهد شد.

رئیس اتاق شیراز، یکی از پیشنهادهای ۱۰ گانه اتاق ایران را لغو بسته سیاست‌های ارزی سال ۹۹ برای اثبات ناکارآمدی سیاست‌های سال‌های ۹۷ تا ۹۹ در راستای رفع محدودیت‌های فعلی صادر کنندگان و امکان ایجاد تنوع در روش‌های ایجاد تعهدات عنوان کرد.



میلیارد دلار آن مربوط به فعالان عرصه بازرگانی و تجارت بوده است، گفت: این ۵ میلیارد دلار مربوط به زمانی است که صادرات ریالی به عراق و افغانستان بلا مانع بوده و صادر کنندگان هم اجازه ورود موقت کالا داشته‌اند. رازقی با تصریح اینکه روزی که قرار شد الزاماً ارز بر گردد، قیمت واقعی کالاها با قیمت اظهار نامه گمرکی تفاوت داشت، گفت: حال سؤال ما از رئیس کل بانک مرکزی این است که آیا ارزش داشت در سالی که کشور تحت شدیدترین تحریم‌های تاریخ قرار دارد، ۴۰ درصد صادرات غیر نفتی کشور افت پیدا کند و امسال صادر کنندگان ما با خواهش و تمنای اتاق برای روز ملی صادرات ثبت نام کنند یا اینکه آن‌ها را خائن به اقتصاد کشور خطاب کنند؛ در حالی که نمی‌دانیم که چه سرمایه‌های بزرگی طی ماه‌های گذشته از دست دادیم.

مدیرعامل شرکت ب آ ابطال کارت‌ها، معرفی به قوه قضاییه و... از دیگر مواردی عنوان کرد که طی ماه‌های

رئیس اتاق شیراز در نشست خبری که در این اتاق برگزار شد، ریشه و عامل اصلی مشکلات فعلی اقتصاد را ناشی از غلط بودن ریل گذاری‌ها دانست. به عقیده او، در این شرایط، به جاری رفع مشکلات و عامل شکل‌گیری آنها، به کسانی مانند صادر کنندگان خرده گرفته می‌شود که حتی در این شرایط نیز دست از کار نکشیده‌اند و پای خدمت ایستاده‌اند.

رئیس اتاق بازرگانی، صنایع، معادن و کشاورزی شیراز با تأکید بر اینکه نباید مشکلات اقتصاد کشور را بر گردن تحریم و کرونا انداخت، غلط بودن ریل گذاری اقتصاد را عامل اصلی مشکلات کنونی دانست. جمال رازقی جهرمی در نشست خبری در اتاق شیراز، افزود: متأسفانه سازمان توسعه تجارت حامی صادر کنندگان نیست و رئیس بانک مرکزی برای تنظیم بازار ارز کشور مسئولیت این مجموعه را بر عهده گرفته است اما چون موفق نبوده شروع به فرافکنی کرده که صادر کنندگان ما ۲۷ میلیارد دلار ارز را به کشور برنگردانده‌اند.

او ادامه داد: اتاق بازرگانی بارها و بارها در این باره نامه نوشته اما آن‌ها در مصاحبه‌های تلویزیونی، نزد مردمی که دارو هم به درستی به دستشان نمی‌رسد و در معیشت خود دچار مشکل شده‌اند، اعلام می‌کنند که صادر کننده ارز را برده و برنگردانده و این چنین وجهه صادر کنندگان مملکت را زیر سؤال می‌بردند و متأسفانه سازمان توسعه تجارت هم با آنها همراهی می‌کند. رئیس اتاق شیراز با بیان اینکه از این ۲۷ میلیارد دلار، ۱۰ میلیارد دلار مربوط به وزارت نفت و تنها ۵

توسط یک شرکت فناور ایرانی انجام شد؛

تولید بطری پلاستیکی مقاوم در برابر ضربه با کمک فناوری نانو

است. یکی از بزرگ‌ترین معضلات در تولید محصولات پلیمری به خصوص در پلیمرهای PP و UPVC، بحث شکنندگی قطعات نهایی مانند لوله، اتصالات، پروفیل و پنل‌ها به خصوص در دماهای پایین است. تولید کنندگان مجبور به استفاده از بهبوددهنده‌های ضربه آکرلیکی و CPE در صنعت UPVC و استفاده از ترموپلاستیک الاستومرها در صنعت PP هستند که اغلب وارداتی است و در کنار بهبود خواص ضربه، دیگر خواص قطعه را تحت تأثیر خود قرار می‌دهد.

محصول نانوافزودنی این شرکت به صورت پودری به منظور بهبود مقاومت ضربه لوله‌ها، اتصالات و پروفیل‌های درب و پنجره UPVC و در شکل مستریج، در بهبود مقاومت ضربه پلی اتیلن و پروپیلن به کار می‌رود. مستریج نانو پایه پلی اولفین برای افزایش مقاومت در برابر خراش‌پذیری سطح از محصولات این خانواده است.

ماندگاری بیشتر مواد غذایی با کیسه نگهداری آنتی باکتریال ایرانی همچنین این شرکت کیسه نگهداری آنتی باکتریال برای افزایش ماندگاری مواد غذایی حاوی نانومواد تولید و عرضه کرده است. این کیسه‌ها به دلیل داشتن نانومواد از خواص آنتی باکتریال بهره‌مند بوده و می‌توانند عوامل بیماری‌زا را از بین ببرند.

یک شرکت فناور ایرانی با استفاده از فناوری نانو بطری‌های پلاستیکی مقاوم در برابر شکستگی و ضربه تولید و به بازار عرضه کرد.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، به نقل از ستاد ویژه توسعه فناوری نانو، شکستگی و ترک خوردگی در صنعت تولید بطری‌های پلاستیکی برای شرکت‌های تولید کننده و همچنین شرکت‌هایی که از این بطری‌ها استفاده می‌کنند، مشکل‌هایی را ایجاد کرده است. از این رو این شرکت افزودنی نانویی لازم برای مقاوم‌تر کردن این بطری‌ها را به دست آورد و اولین بطری‌های پلی پروپیلن تقویت شده با فناوری نانو را تولید کرده است.

کارشناس تحقیق و توسعه این شرکت گفت: با افزودن این ماده نانویی به بطری‌ها استحکام آن‌ها به حد قابل قبولی ارتقا پیدا کرده؛ به طوری که با پرتاب از فاصله یک متری، هیچ شکستگی و درزی در بطری دیده نمی‌شود. این بطری‌ها پس از تست‌های متعددی و دریافت نتیجه مطلوب از آزمایش‌ها، وارد خط تولید شرکت شده و با تیراژ ۹۰۰ هزار بطری در ماه تولید انبوه آن انجام شده است.

استفاده از نانو افزودنی‌ها یکی از مؤثرترین روش‌ها برای بهبود خواص نهایی پلاستیک

گفتگوی با دکتر شهریار دبیریان، رئیس هیئت مدیره پگاه کرمان و عضو هیئت مدیره انجمن کیفیت ایران



۱۸ آبان روز ملی کیفیت بود در همین ارتباط با دکتر شهریار دبیریان رئیس هیئت مدیره شرکت شیر پاستوریزه پگاه کرمان و عضو هیئت مدیره انجمن مدیریت کیفیت مصاحبه ای در خصوص تاریخچه کیفیت انجام دادیم که توجه علاقمندان را به آن جلب می کنیم.

کنترل کیفیت چیست و از چه زمانی به وجود آمد؟

تاریخچه کنترل کیفیت در حقیقت به زمان های بسیار قدیم بر میگردد در ن زمان هایی که انسان ها با هم به مبادلات کالا می پرداختند مثلا فردی که کشاورز بود گندم خود را به فردی که دام نگه میداشت (گوسفند) مبادله می کردند و با دقت در تبادلات از طریق حواس به خصوص بینایی کنترل انجام میدادند. به این روش که ابتدایی ترین روش کنترل کیفیت بود، کنترل کیفیت کارگری اطلاق می شد. بعد از این مرحله به کنترل کیفیت سرپرستی می رسید. در این روش فردی به عنوان مسئول کار زیر دستان خود را به خصوص از نظر کیفیت کنترل می کرد.

در مرحله بعد به کنترل کیفیت بازرسی می رسید در این مرحله افرادی به عنوان بازرس در مراحل اصلی تولید مستقر تا بر اساس مشخصات از پیش تعیین شده کار هر بخش را کنترل تا اطمینان از کیفیت محصول نهایی حاصل گردد.

در مراحل اشاره شده کل محصول تولیدی به طور کامل مورد بررسی قرار می گرفت.

با شروع صنعتی شدن کارخانه ها و افزایش جمعیت در جهان تولید محصولات افزایش یافت و دیگر نمیشد که کل محموله ها را مورد آزمایش قرار داد.

دانشمندی به نام وارث کنترل کیفیت آماری را پیشنهاد کرد در کنترل کیفیت آماری؛ نمونه هایی از هر بهره مورد آزمون برداشته شده و در صورت قبولی؛ کل آن محموله مورد قبول واقع میشود و عمل نمونه برداری و دفعات آن بر اساس جداول تصادفی صورت میگیرد

در ابتدا در صورتی که محصول خراب و بی کیفیت بود پرسنل واحد تولید مورد مواخذه قرار می گرفتند

اما نظریات بعدی سایر قسمتهای دیگر کارخانه که در تولید محصول و کیفیت آن نقش داشتند

جلب رضایت مشتریان بالا بردن بهره وری پیش بینی و انجام به هنگام سرویس های مورد نظر کاهش ضایعات در حال حاضر با استقرار سیستم های مدیریت کیفیت سری ایزو ۹۰۰۰، ۱۸۰۰۰، ۱۴۰۰۰ و... در کارخانه ها کنترل های ویژه ای در خصوص کیفیت محصولات صورت می گیرد.

البته این سیستم ها باید به معنای واقعی در کارخانه ها پیاده سازی شود و صرفا به مدرک ان نباید بسنده کرد

در کارخانه های مواد غذایی اصول HACCP برای کنترل بیشتر و آنالیز خطر و تجزیه و تحلیل نقاط بحرانی در سال ۱۹۹۶ پیشنهاد و برقرار گردید.

و با سیستم ایزو ۹۰۰۰ تقریبا ادغام و نتیجه ان در سال ۲۰۰۵ با ادغام Haccp و سیستم ایزو ۹۰۰۰، سیستم ایزو ۲۲۰۰۰ شکل گرفت.

در این استاندارد به ارتباط متقابل (با تامین کنندگان و کارکنان)، مدیریت سیستم و برنامه های پیش نیازی و همچنین اصول HACCP تاکید شده است.

نظیر واحد های فنی؛ انبار؛ خرید و... مورد ارزیابی قرار گرفتند. این نظریه در سال ۱۹۸۰ مطرح و به نظریه کنترل کیفیت جامع مشهور شد.

در کنترل کیفیت جامع به محصول و مراحل که از مواد اولیه تا محصول نهایی طی کرده است توجه؛ سعی در ترویج اصل کیفیت است

در سال ۱۹۸۵ ایشی کاوا در ژاپن بحث مدیریت کیفیت جامع TQM مطرح کرد.

در مدیریت کیفیت جامع؛ توجه به مشتری و نیاز ها و خواسته های او؛ تولید بر اساس توقعات مشتریان؛ ایجاد یک سیستم کیفیت مناسب در سازمانها؛ و عمل به کیفیت مسئولیت تمامی افراد و ایجاد سیستم خود کنترلی در سازمانها تاکید شده است.

به عبارتی کیفیت خواست یا انتظاری که مشتری برای خرید کالایی دارد و آن کالا میبایست تامین کننده خواست و انتظار مشتری باشد.

اهداف سیستم مدیریت کیفیت جامع حذف خطر و جلوگیری از توقف تولید سهیم کردن کارکنان واحد ها در تصمیم گیری و اجرا

بها دادن به کار گروهی تضمین کیفیت مورد نظر

افت ۴۰ درصدی فروش شیرینی و شکلات توزیع ۲۰ هزار تن روغن جوابگوی نیاز صنف و صنعت نیست

دبیر انجمن بیسکویت، شیرینی و شکلات گفت: با توجه به کاهش قدرت خرید خانوار، فروش شیرینی و شکلات ۴۰ درصد کاهش یافته است. جمشید مغازه‌ای دبیر انجمن بیسکویت، شیرینی و شکلات، با اشاره به اینکه مشکلات تامین مواد اولیه همچنان به قوت خود باقی است، اظهار کرد: علی‌رغم اظهار نظر مسئولان مبنی بر توزیع ۲۰ هزار تن روغن برای صنف و صنعت، اما هنوز توزیع صورت نگرفته است چرا که به دلیل نبود روغن خام و تعطیلی کارخانه‌ها، ۱۰ تا ۱۵ روز زمان نیاز است تا روغن در کارخانه‌های روغن کشی تصفیه و بدست مردم برسد. وی با اشاره به اینکه توزیع ۲۰ هزار تن روغن جوابگوی نیاز صنف و صنعت نیست، افزود: با توجه به پیک تولید و صادرات شکلات در ۶ ماهه دوم سال، در ماه ۳۰ تا ۴۰ هزار تن روغن مورد نیاز است، در حالیکه برای کل نیاز صنف و صنعت اعم از لبنیات، شیرینی و شکلات و... ۲۰ هزار روغن تحویل داده می‌شود. مغازه‌ای ادامه داد: با وجود تامین بخشی از نیاز مواد اولیه از طریق واردات انتظار می‌رود که بانک مرکزی صادرات در قبال تهاتر کالا را قبول کند تا از این طریق تاحدودی گشایش حاصل شود.

دبیر انجمن شیرینی و شکلات با اشاره به اینکه برنامه‌ای برای افزایش قیمت شکلات نداریم، بیان کرد: علی‌رغم افزایش هزینه‌های تولید، تولیدکنندگان سود خود را در سبب فروش می‌بینند چرا که به سبب لوکس بودن کالا در سبب خانوار و کاهش قدرت خرید، افزایش قیمت می‌تواند بر میزان فروش تاثیر بگذارد، کما اینکه فروش محصول نسبت به ماه‌های اخیر ۳۰ تا ۴۰ درصد افت داشته است. وی درباره آخرین وضعیت صادرات شیرینی و شکلات گفت: بنابر آمار در ۶ ماهه نخست سال مجموع صادرات شیرینی و شکلات به بازارهای هدف ۲۰۰ میلیون دلار بوده که اگر در ۶ ماهه دوم سال ۴۰۰ میلیون دلار دیگر کالا صادر شود، به رقم سال گذشته رسیده‌ایم. مغازه‌ای در پایان تصریح کرد: با وجود رقبای سرسخت در منطقه و شرایط دشوار رقابت برای صادرکنندگان، اما با تلاش‌های متعدد کماکان رشد صادرات در دستور کار است.



لبنیات می‌گردد (وجود نگهدارنده در شیر؛ وایتکس و سم آفلاتوکسین و جدیداً هم افزایش مصرف شیر و به دنبال آن افزایش بیماری پوکی استخوان). که در مورد اخیر باید متذکر شوم اگر افزایش میزان مصرف شیر سبب پوکی استخوان می‌شد تمام کشورهای اروپایی خصوصاً اروپای شمالی با سرانه مصرف ۴۰۰ لیتر در سال باید دچار پوکی استخوان شدید می‌شدند.

اقداماتی که تاکنون در جهت ایجاد و حفظ کیفیت محصولات در صنایع شیر انجام شده چیست؟

برخی از فعالیت‌های مرتبط با کیفیت شرکت صنایع شیر در مدت ۶۶ ساله تاسیس شرکت بدین شرح است: مشارکت و مساعدت در تدوین بیش از ۱۰۰ استاندارد ملی و حدود ۲۰ استاندارد بین‌المللی. راه اندازی مراکز جمع‌آوری شیر خام به منظور حمایت از دامداران استفاده از پیشرفته‌ترین تجهیزات به منظور تسریع در تعیین خصوصیات کیفی شیر خام (دستگاه باکتواسکن و میلکو اسکن و...) تولید محصولات سلامتی بخش و کسب ۶۶ نشان ایمنی و سلامت از سازمان غذا و دارو

کسب عنوان نمونه کشوری از سوی سازمان ملی استاندارد (۱۲ عنوان نمونه کشوری) فرهنگ‌سازی و افزایش مصرف سرانه محصولات لبنی به خصوص دوغ و با شعار (هیچ فرقی نمیکند) کسب کلیه استانداردهای مدیریت کیفیت (ایزو ۹۰۰۰-ایزو ۲۲۰۰۰-ایزو ۱۸۰۰۰ و...)

مشارکت در تدوین استاندارد‌های بین‌المللی و عضویت در فدراسیون بین‌المللی شیر (IDF) کسب افتخار نمونه‌های استانی استاندارد کلیه شرکت‌های تابعه در خاتمه ضمن تبریک مجدد روز ملی کیفیت امیدواریم با مشارکت همه جانبه کلیه مدیران ارشد و کارشناسان و کارکنان شرکت‌های تابعه صنایع شیر؛ در مسیر توسعه کیفیت و ایمنی محصولات تولیدی؛ گام‌های موثری را در تامین سلامت جامعه برداریم

نکته‌ای که در خصوص اهمیت کیفیت در مواد غذایی تاکید می‌گردد ثبات کیفیت است کارخانه‌ای که ثبات در کیفیت محصولات خود نداشته باشد به این معنی است که این سیستم‌ها را به صورت غیر اصولی انجام داده است و صرفاً برای تبلیغات که برای داشتن ثبات در کیفیت باید برنامه پیش‌نیازی‌ها نظیر (عملیات خوب ساخت GMP) (عملیات مطلوب از مایشگاه GLP) (عملیات خوب کشاورزی GAP) (عملیات خوب دامپزشکی GVP) را رعایت نمود

تامین‌کنندگان ثابت و با کیفیت نقش اساسی در ثبات کیفیت محصولات دارند. در حال حاضر با توجه به تحریم‌های ظالمانه متأسفانه کارخانه‌های تولیدی با مشکلات زیادی در تامین مواد اولیه مواجه شدند و می‌توان گفت که کارخانه‌ها با تلاش بسیار زیاد در شرایط فعلی محصولات با کیفیت تولید می‌کنند. شرکت‌های دانش‌بنیان و دانشگاه‌ها و مراکز تحقیقاتی در خصوص تامین مواد اولیه وارداتی در داخل کشور تلاش‌های زیادی را انجام می‌دهند. در کل کیفیت یعنی برآورده کردن خواسته‌های به حق مشتریان و رضایتمندی مشتری

وضعیت کیفیت در شرکت‌های لبنی به چه صورت است؟

صنعت لبنیات تنها صنعتی است که هم در تهیه مواد خام اولیه و هم محصول نهایی رقابت وجود دارد. در حال حاضر با توجه به کمبود برخی از اقلام جیره غذایی دام قیمت شیر خام هم بالا رفته است و این موضوع سبب شده است قیمت محصول نهایی متعاقب آن بالا رود.

بررسی‌ها نشان می‌دهد با توجه به افزایش قیمت محصولات لبنی سرانه مصرف لبنیات متأسفانه کاهش یافته است و این خود سبب افزایش بیماری‌های غیر واگیری مانند پوکی استخوان؛ نر می‌استخوان و... خواهد شد

با توجه به آمارهای اعلام شده پوکی استخوان در ایران از حدود ۳۵ سالگی عموماً در خانم‌ها ایجاد می‌شود.

متأسفانه در کنار این موارد برخی اظهار نظرات ناآگاهانه و غلط هم از سوی برخی افراد غیر متخصص در صنعت غذا می‌شود و خود این عامل سبب کاهش مصرف

ملزومات حضور موفق در عرصه کارآفرینی



کارآفرینی و ورود به فضای کسب و کار و تولید بویژه در شرایط بحران اقتصادی، رکود و تحریم ویژگی های شخصیتی منحصر بفرد در کنار همت عالی و شهامت مبارزه و تسلیم ناپذیری را می طلبد. توانایی مقابله با مشکلات، محدودیتهای و شکستها از ویژگیهایی است که یک کارآفرین باید آن را داشته باشند.

وقتی تصمیم به ورود به فضای کسب و کار و کارآفرینی می گیرید باید در وهله اول به نوعی خودارزیابی از توانایی ها، مهارت ها و ویژگیهای فردی و اجتماعی و روحیات خود داشته و توانمندی مدیریت بحران را در خود بررسی نمایید.

اگر چه ایران به لحاظ تولید ناخالص داخلی در رتبه ۱۸ قرار دارد ولی بر اساس پتانسیل های بالقوه سرزمینی (وسعت سرزمین، دسترسی به آب های آزاد بین المللی، تعداد همسایگان، بازار منطقه، کریدورهای حمل و نقل و ...) و نیروی انسانی (تعداد جمعیت در سن کار و میزان تحصیلات)، ایران می تواند در رتبه ۱۲ در جهان قرار گیرد و جزو اقتصادهای پیشرو در جهان به شمار آید.

کشور ایران هنوز اقتصادی مبتنی بر عوامل تولید دارد. به عبارتی هنوز نیروی کار به شکل کاملا تخصصی مورد استفاده قرار نمی گیرد.

در گزارش سال ۲۰۱۷ موسسه جهانی «کارآفرینی و توسعه» شاخص جهانی کارآفرینی، رتبه ایران در میان کشورهای جهان، ۸۵ و در میان کشورهای منطقه در رتبه ۱۶ قرار گرفته است. که این موضوع جای تامل بسیار دارد.

حمایت از تولید داخلی و توجه به صنعتگران ایرانی از مهم ترین عوامل برای ایجاد اشتغال پایدار و افزایش بهره وری داخلی است.

نقش فارغ التحصیلان دانشگاهی در توسعه و ارتقاء کیفیت صنایع و تولیدات یک نقش کلیدی است و

از ارزیابی نامزدهایی از ۵۷ کشور اسلامی توسط شورای عالی داوران بین المللی، ۳۸ نفر از مدیران برتر را از سراسر دنیا به عنوان برندگان جایزه توسعه کارآفرینی جهان اسلام انتخاب و معرفی کرد. در این مراسم اینجانب این افتخار را داشتم که به عنوان نماینده ایران موفق به دریافت جایزه کارآفرین برتر جهان اسلام شوم تا افتخاری دیگر در اهتزاز پرچم مقدس جمهوری اسلامی در سطح جهان رقم بخورد.

این در حالی است که از یک سو دست اندرکاران صنعت و از سوی دیگر فارغ التحصیلان به اهمیت جایگاه خود پی نبرده اند و این موضوع توجه نهاد های علمی و اجرایی تصمیم گیر را در این زمینه طلب می کند.

بنابراین داشتن یک پشتوانه خوب مالی و سرمایه بالا بهیچ عنوان تضمین کننده یک حضور موفق و پابرجا در عرصه تولید صنعت و کسب و کار نیست و داشتن هوش اقتصادی و یادگیری اصول و مبانی مدیریت بحران و مهارت های خاص کسب و کار و بویژه روحیه جهادی مبارزه با مشکلات و چالش ها و تبدیل آن به فرصت ها از ملزومات کلیدی حضور موفق در عرصه کسب و کار و کارآفرینی است.

مرکز تجارت بین الملل سازمان همکاری های اسلامی که مقر آن در مالزی است، در راستای ترویج و توسعه تجارت بین کشورهای اسلامی، پس

دکتر مهدی کریمی تفرشی رئیس هیات مدیره خانه صنعت، معدن و تجارت جوانان تهران، رئیس اتحادیه تعاونی های توزیع و فروش محصولات غذایی، رئیس هیات مدیره تعاونی تولید کنندگان محصولات غذایی کشور

دکتر مهرداد وخشور مدیر با سابقه و معاونت فنی شرکت پگاه، آسمانی شد

دکتر مهرداد وخشور، جانباز دفاع مقدس و از مدیران خوشنام صنایع شیر ایران (پگاه) دارفانی را وداع گفت. به گزارش ماهنامه کارآفرینی و صنعت غذا، متاسفانه مطلع شدیم، دکتر مهرداد وخشور از مدیران خوشنام و با سابقه پگاه بر اثر ابتلا به کووید ۱۹ آسمانی شد.

دکتر وخشور، مدیرعامل شرکت صنایع بسته بندی شیر پاستوریزه پگاه، مدیرعامل شرکت پگاه گلستان، معاونت فنی پگاه تهران و همچنین تا کنون معاونت فنی هلدینگ پگاه را برعهده داشت. ماهنامه کارآفرینی و صنعت غذا این مصیبت را به خانواده معظم پگاه، همکاران و علی الخصوص خانواده محترم این مدیر خوش سابقه و جهادی تسلیت می گوید و برایش رحمت الهی از درگاه خداوند مسئلت می کنیم.





سبوس و محصولات سبوسدار

تهیه کننده: مهندس سیدرضا دیبایی میلانی
کارشناس صنایع غذایی
و مسئول فنی سالن تولید بیسکویت گروه صنعتی نجاتی - آنا تا



در طول لوله‌های رودهی کوچک و بزرگ شده و تحرکات موحی شکل رودهها را تقویت میکند و در نهایت برطرفکننده یبوست است. سبوس گندم از بیشتر املاح و ویتامینهای مورد نیاز بدن برخوردار است لذا مصرف آن در دوران بارداری و شیردهی به مادران توصیه میشود و چنانچه به طور مداوم مصرف شود عامل افزایش قد در کودکان و نوجوانان نیز خواهد شد.

به همین دلیل گروه صنعتی نجاتی (آنا تا) با تولید محصولات سبوسدار متنوع شامل بیسکویتهای دایجستيو ساده (تکس)، شکلاتی (پامبیک)، کرم‌دار (وساده)، دایجستيو بدون قند (تایم)، پیلو و جت توانسته است؛ گام بزرگی در راستای ارتقای سطح سلامت مصرفکنندگان بردارد.

سفید و محصولات بدون سبوس از این لحاظ فقیر تلقی میشوند؛ علاوه در غلات سبوسدار انواع مواد معدنی مثل آهن، منیزیم، کلسیم و فسفر نیز وجود دارد و وجود فیبر در سبوس غلات جذب این مواد معدنی به خصوص آهن و کلسیم را تأمین میکند. سبوس غلات مختلف از نظر ارزش غذایی با هم تفاوت دارند، بهترین سبوس در گندم و جو موجود است.

خواص دارویی سبوس گندم

با مصرف روزانه سبوس گندم میتوان از ابتلا به بیماریهای پوکی استخوان، یبوست، اختلالات رودهی بزرگ، کمخونی، چاقی، چربی خون، سرطان روده، بیماریهای قلبی-عروقی و ضعف اعصاب پیشگیری کرد. سبوس از ریزش مو و سفید شدن زود هنگام موی سر جلوگیری و باعث شادابی و طراوت پوست میشود. فیبر موجود در سبوس موجب میشود هضم مواد نشاستهای با سرعت کمتری انجام شده و در نتیجه قند به آهستگی و به میزان کمتری وارد خون شده و از بالا رفتن یکباره قند خون جلوگیری میکند. در تنظیم سیستم گوارش و رفع یبوست هیچ مادهای با قدرت سبوس برابری نمیکند. سبوس باعث رانش مدفوع

مقدمه

سبوس عبارت است؛ از پوسته گندم، جو یا برنج که سرشار از ویتامین B، E، پانتوتنیک اسید، آهن، منیزیم، پتاسیم، سلنیوم و ... میباشد. به همین دلیل دارای ارزش غذایی بسیار بالایی است. مصرف برنج سبوسدار، نان، آرد و محصولات سبوسدار میتواند؛ بسیاری از نیازهای تغذیهای انسان را برطرف نماید.

فواید سبوس

سبوس موجود در نان و برنج و محصولات سبوسدار برای دستگاه گوارش و رفع مشکلاتی مانند یبوست، چربی خون بالا و اضافه وزن مفید است. بهترین خاصیت سبوس به فیبر آن بر میگردد که مصرف متوالی آن از یبوست و در نتیجه چاقی پیشگیری میکند. حسن دیگر سبوس، القای حس سیری است؛ زیرا غلات سبوسدار بیشتر از غلات تصفیه شده در دستگاه گوارش باقی میماند و آب به خود میگیرد و احساس سیری بیشتری به فرد میدهد. فایدهی دیگر سبوس کاهش جذب کلسترول است؛ که باعث کاهش چربی خون شده و غیرمستقیم از بروز بیماریهای قلبی-عروقی پیشگیری میکند. سبوس ۱۸-۱۵٪ کلسترول خون را پایین میآورد؛ مثلاً فردی که کلسترول ۲۲۰ دارد؛ اگر روزانه محصولات سبوسدار مصرف کند، این کلسترول به زیر ۲۰۰ یعنی حد طبیعی میرسد. سبوس جذب قند را نیز کم میکند و زمینهی ابتلا به دیابت را کاهش میدهد. این ماده غیرمستقیم بر فشار خون تأثیر دارد؛ به این ترتیب که کاهش وزن و کاهش چربی خون میتواند باعث کاهش فشار خون نیز شود؛ اما مستقیماً در درمان فشار خون موثر نیست؛ در ضمن جویدن بهتر و بیشتر سبوس نیز برای دندانها مفید است.

مواد مغذی سبوس

دلیل اصلی مغذی بودن سبوس، وجود ویتامینهای گروه B است؛ وقتی سبوس غلات جدا میشود ویتامینهای B۱ یا تیامین، B۳ یا نیاسین و بیوتین در آن کم میشود؛ اما نانهای





اولین نشریه تخصصی صنایع غذایی ایران

فرم اشتراک

نام و نام خانوادگی : نام شرکت :

سمت :

نوع اشتراک (لطفاً از انواع اشتراک قید شده انتخاب شود) :

شروع اشتراک از شماره تا شماره تعداد نسخه :

نشانی :

کد پستی : تلفن :

موبایل :

مبلغ ریال طی حواله بانکی شماره مورخ

بانک

واریز شد.



اشتراک ۳ ماهه

تهران ۹۰۰۰۰ (نود هزار) تومان

شهرستان ۱۰۵۰۰۰ (یکصد و پنج هزار) تومان

اشتراک ۶ ماهه

تهران ۱۷۰۰۰۰ (یکصد و هفتاد هزار) تومان

شهرستان ۲۰۰۰۰۰ (دویست هزار) تومان

اشتراک یک ساله

تهران ۳۰۰۰۰۰ (سیصد هزار) تومان

شهرستان ۳۶۰۰۰۰ (سیصد و شصت هزار) تومان

لطفاً هزینه اشتراک را به حساب بانک تجارت به شماره ۰۲۹۰۳۵۴۷۸۱ و یا شماره کارت ۵۸۵۹۸۳۱۱۲۸۷۵۰۹۰۷ بنام آقای دکتر محمد حسینی واریز و فیش واریزی همراه با فرم اشتراک تکمیل شده را به دفتر مجله فاکس نمایید.

توجه : هرگونه تغییر آدرس را سریعاً به دفتر مجله اطلاع دهید.

آدرس: تهران، بزرگراه رسالت، خیابان استاد حسن بنا شمالی، خیابان شهید ابن علی، پلاک ۳۶، زنگ ۳
تلفن: ۰۲۱ - ۲۶۳۲۱۵۹۸ و ۰۲۱ - ۲۶۳۲۱۵۷۶ - فکس: ۰۲۱ - ۲۲۳۲۱۸۶۲ - ایمیل: sanatghaza@gmail.com



Aysuda

Sweet Times

Aysuda Foods Group manufactures all kinds of food products, including flour, chocolate and powder products, which has been operating since 1975 to supply the domestic and global markets.

Shokouh Shad Shanjan Company, a subsidiary of Aysuda Foods Group, which started its activities in 1993 favorable with Chocolate Products Group and is currently producing more than 200 different products to resolve the needs of all consumer groups.

The concern of this complex is to produce products needed by families and to replace imported products in the country and regional markets.

📍 Address: East Azerbaijan Province, Shabestar, Shanejan-Shabestar Road
📞 Factory Phone: +98(41)42422527 Factory Fax : +98(41)42424422

TUV NORD



TUV CERT
ISO 9001: 2000

TUV CERT
HACCP



دارای گواهی انطباق محصول
با استاندارد های اتحادیه اروپا
EU208/2005



FRICO

FARAVARDEHAYE ROGHANIE IRAN Co.
شرکت فرآورده های روغنی ایران





انتخاب سلامتی





www.sabzanco.com

 SABZANCO

 021-77539155

مجتمع صنایع غذایی



تاسیس ۱۳۴۵

گله‌ها®



فروشگاه آنلاین

www.golhaco.ir

+9821 6625 2490_4 11955-116 @Info@golhaco.ir @golhaco golhaco1

golhaco golha.club golhakids

golhaint drmehdikarimi



نیوشابه
لاکیدو



۴۰٪ قند کمتر
سرشار از کلسیم

#لاکیدوسالمتره

آبمیوه‌ها خاص‌تر می‌شوند!

بدون استفاده از کنسانتره
آنتی‌اکسیدان

